

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
23 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 978/п от 23 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сардина в томатном соусе атлантическая, ТМ "5 морей", в жестяной банке, 250 г, 5x250 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит.а, пом. 1)
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ОАО "Мамоновский рыбоконсервный комбинат", 238450, Россия, Калининградская обл., г.Мамоново, ул.Центральная, д.5
Дата изготовления*: 16.11.2018 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч
Наименование поставщика*: Не указан , договор № не указан, ТГН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 23.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция - Сочная, мягкая.
Состояние - Рыбы - куски рыбы целые. При выкладывании из банки не разламываются. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.
Цвет соуса - Оранжевый.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, чешуя, плавники, черная пленка, хрящи удалены, стуски крови зачищены.
Порядок укладки - Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку банки.
Наличие чешуи - Удалена.
Наличие посторонних примесей - Отсутствуют.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	не менее 20,0	37,8	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,7	0,5	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	2,0	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	70,0-90,0	70,1	-
5.Массовая доля составных частей (соуса),%	ГОСТ 26664	10,0-30,0	29,9	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.