

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 29 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 806/п от 29 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные. Килька балтийская неразделанная в томатном соусе, в жестяной банке, 4х240 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9271-012-81625503-13
 Наименование и адрес заказчика: ОООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Компания Консервации", 141080, Московская обл., г.Королев, ул.Горького,12, пом.8
 Дата изготовления*: 24.01.2018 Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00
 Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 29.05.2019 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 - Без посторонних привкуса и запаха.
 Консистенция - Сочная.
 Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.
 Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.
 Порядок укладывания - Рыба уложена плашмя, параллельными рядами.
 Наличие посторонних примесей - Не обнаружено

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	-	73,8	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	-	0,3	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	-	1,4	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	-	60,3	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664	-	39,7	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0027	+0,0011

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 " Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.