

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

8 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 894/п от 8 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные. "Килька балтийская неразделанная в томатном соусе", ТМ "Балтийский Невод", жестяная банка, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Балтийский консервный завод", Россия, Калининградская область, г. Черняховск, ул. Портовая, д 13.

Дата изготовления*: 04.06.2021 г. /Срок годности/годен до: 15 месяцев Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 08.12.2021 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - соответствует описанию

Цвет соуса - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Посторонние примеси - 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 26808-2017 п. 4	не менее 25	25,0	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3 - 0,6	0,32	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	1,2	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	66,0	-
5. Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	не менее 10,0	33,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.