

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: 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"
Бакиров Р.И.
6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 652/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная". Куски. Стерилизованные, в жестяной банке., 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", 692954, Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16./Приморский край, город Находка, микрорайон Ливадия, Заводская улица, дом 16, завод №13

Дата изготовления*: 22.11.2019 г. /Срок годности: 22.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

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

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 г.

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 не указано:

Вкус - Приятный, свойственный консервам данного вида, без посторонних привкусов.

Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Консистенция - Нежная, сочная

Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку и крышке банки.

Наличие чешуи - Удалена.

Характеристики разделки - У рыбы удалены голова, внутренности, плавники, сгустки крови зачищены.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые, при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой.

Состояние бульона - Светлый, прозрачный.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,4	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	-	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 7452-2014 " Консервы рыбные натуральные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.