

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

№ 3 653/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе, жестяная банка, 5x168 г.

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

Наименование и адрес заказчика: ООО 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\*: ООО "Керчьхолод", 298329, РФ, Республика Крым, г.Керчь, ул.Цементная Слободка, 49.

Дата изготовления\*: 28.04.2021 г. /Срок годности: 28.04.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

Наименование поставщика\*: Не указано

Дата(период) проведения испытаний: 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 СанПиН 2.3.2.1078-01:**

Вкус - Приятный, без постороннего привкуса.

Запах - Приятный, без постороннего запаха.

Консистенция рыбы - Сочная, нежная.

Состояние рыбы - Тушки целые.

Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

**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 25,0	25,3	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,4	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	2,0	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	64,8	-
5.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 10,0	35,2	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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

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.