

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

20 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 120/п от 20 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы с добавлением масла, стерилизованные. Скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла ТМ "О*кей", жестяная банка, м, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ

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 "О*Кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18, время отбора 15:23 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 23 от 14 мая 2024 г.

Дата отбора: 14.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Логистическая компания А», Россия, МО, г. о. Серпухов, дер. Родионовка, 1

Дата изготовления*: 03.05.2023 г /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.05.2024 г., 17:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 14.05.2024 г. - 17.05.2024 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 - куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку банки. Куски целые, при выкладывании не разламываются. Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, стуски крови зачищены. Чешуя отсутствует. заливка - жидкая с наличием добавленного масла.

Запах и вкус - вкус - не соленый, без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - сочная.

Консистенция костей - мягкая.

Цвет мяса рыбы - свойственный вареному мясу данного вида рыбы.

Цвет бульона - светлый

Состояние заливки - соответствует

Посторонние примеси - не обнаружено

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.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2 - 2,0	0,8	+0,1
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-
3.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	273,0; 272,1; 271,7; 272,1	-
4.Массовая доля рыбы,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	78	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний не соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. ТУ, по органолептическим показателям и заниженной массовой доле поваренной соли.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.