

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

16 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 756/п от 16 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Натуральные рыбные консервы "Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная. Куски. Стерилизованные, ТМ "Доброфлот", в жестяной банке 245 г., 5x245 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-406-35313404-2020

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 11.09.2024. время отбора: 12:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 11 сентября 2024 г.

Дата отбора: 11.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Южморрыбфлот", Приморский край, г. Находка, Микрорайон Ливадия, ул. Заводская, д. 16, /КРКПБ (плавбаза) "Всеволод Сибирцев" завод № П08

Дата изготовления*: 03.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 36 месяцев Дата поступления в ИЦ: 11.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2024 г. - 13.09.2024 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 плотно уложены поперечным срезом к доньшку и крышке банки; куски рыбы целые при выкладывании из банки не разламываются; поперечный срез кусков рыбы ровный, прямой; у рыбы удалены голова, внутренности, плавники, стуски крови зачищены; чешуя удалена

Консистенция - нежная, плотная

Состояние заливки - светлый, прозрачный

Цвет - свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Запах и вкус - без посторонних запахов и привкусов

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 составных частей, %	ГОСТ 26664-85 п.3-4	-	80	-
2.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,9	+ -0,2
3.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 3 766/п, стр. 2 из 2