

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.

15 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 131/п от 15 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: **Натуральные рыбные консервы. Консервы из рыбы натуральные "Горбуша натуральная" (куски, стерилизованные), ТМ «Красная Цена», в жестяной банке, 5x240 г.**

Нормативный документ на продукцию*: **СТО 53894718-002-2012**

Наименование и адрес заказчика: **ООО 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 "Агроторг", РБ, г. Уфа, ул. Октябрьской Революции, д.276. Маг. "Пятерочка"**

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 08 декабря 2021 г.

Дата отбора: 08.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: **ООО "Русский рыбный мир", 142138, РФ, г. Москва, поселение Щаповское, пос. Курилово, ул. Центральная, дом 15 помещение 1**

Дата изготовления*: **15.01.2021 г. /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 08.12.2021 г., 13:00 ч.**

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

Дата(период) проведения испытания: **08.12.2021 г. - 15.12.2021 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:

Вкус и запах - **Без посторонних запаха и привкуса.**

Консистенция рыбы - **Суховатая.**

Внешний вид - **Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки. Куски целые, при выкладывании из банки не разламываются.**

Цвет мяса рыбы - **Свойственный вареному мясу рыбы данного вида.**

Цвет бульона - **Светлый.**

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	-	2,3	+0,2
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.3 4	не менее 67,0	67,0	-
3.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
4.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3 4	240 (-9)	254,3; 254,3; 252,5	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

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.