

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

7 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 019/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Скумбрия холодного копчения, обезглавленная весовая, 3,05 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.24-129-00472093-2017

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 «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина д. 6; время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Рыбокомбинат", 194044, г.Санкт-Петербург, пер.Нейшлотский, д.23-25, литера А

Дата изготовления*: 19.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 30 суток Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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 7631 - 08 п.5.10-6.1, 6,5-6.7:

Внешний вид и цвет - поверхность рыбы чистая, не влажная

Консистенция рыбы - мягкая

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 хлористого натрия,%	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	-	5,9	+0,5
2.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1	-	58,4	+0,7

2 _

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.