

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

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

19 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 806/п от 19 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сайра в томатном соусе тихоокеанская (куски). ТМ "Барс", в жестяной банке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. 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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "БАРС", 238312, Калининградская обл., Гурьевский р-н., п.Родники, ул.Садовая,7

Дата изготовления*: 14.02.2021 г. /Срок годности/годен до: 14.02.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40ч

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

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 19.10.2021 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:

Внешний вид - Тушки целые, соус однородный, без отделения водянистой части.

Консистенция рыбы - Сочная, плотная.

Цвет соуса - Оранжевый.

Вкус, запах - Приятный, свойственный консервам данного вида,

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 20,0	20,5	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,5	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,8	+0,2
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 60,0	68,5	-
5.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 10,0	10,0	-

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.