Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
4 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 905/п от 4 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла ТМ 5 Морей, в жестяной банке, 250 г., 5х250 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д. 12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш.,1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г. Дата отбора: 01.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Мамоновский рыбоконсервный комбинат", Россия, Калининградская обл., г.Мамоново,ул. Центральная,д.5

Дата изготовления*: 03.04.2018 г. Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 04.07.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса и горечи.
Цвет - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
Порядок укладывания - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и донышку банки.
Консистенция рыбы - Сочная.
Консистенция костей - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски рыбы, при выкладывании не разламываются.
Состояние бульона - Жидкий с наличием добавленного масла, взвешенных частиц белка.
Цвет бульона - Светлый.
Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, черная пленка удалены, сгустки крови зачищены.
Наличие чешуи - Отсутсутствует.
Наличие посторонних примесей. Примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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	1,2 - 2,0	1,6	+-0,1

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 13865-2000 "Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия".

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.