

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

Заместитель начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
О.А. Гарифуллина
7 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 190/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Икорное рыбное изделие «Деликатесная Икра судака» Соленая непастеризованная, в жестяной банке, 5х120 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 26180181-015-2021

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» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком.

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лунское море", РФ, 684010, Камчатский край, Елизовский район, пос. Нагорный, территория Птицефабрика Восточная / производство:603038, РФ, Нижегородская обл., г. Нижний Новгород. ул. Клина. Д.337

Дата изготовления*: 06.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 06.09.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 03.10.2024 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:

Запах и вкус - свойственные консервам данного вида, без постороннего привкуса.

Консистенция - нежная

Внешний вид - однородная масса, равномерно перемешанная с пищевыми компонентами.

Цвет - бежевый

Посторонние примеси - не обнаружено

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 поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,8	+0,1
2.Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	120,0 (-5,44)	120,1; 119,4; 121,3; 121,0	-
3.Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии, мг/кг	М 04-59-2009	не более 2000	251	+35

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 № 4 190/п, стр.2 из 2