

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 Р.И. Бакиров
 16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 979/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Куски рыбы. Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе, ТМ "Сохраним Традиции", в жестяной банке, 5х 250 г
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 12161-2006 "Консервы рыбопродукты в томатном соусе. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1, лит.а, пом. 1)
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 23-отб2019 от 14 августа 2019 г. Дата отбора: 14.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "КТК, г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42; ООО "Сохраним традиции", г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42

Дата изготовления*: 25.06.2019 Срок годности 18 мес Дата поступления в ИЦ: 14.08.2019 г., 16:40 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 14.08.2019 г. - 16.08.2019 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 - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция рыбы - Сочная, нежная.

Состояние рыбы - Куски рыбы целые, с овощным гарниром при выкладывании из банки сохраняют свою форму.

Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

Наличие посторонних примесей - не докускается

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 сухих веществ, %	ГОСТ 26808	не менее 25,0	25,6	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	0,2-0,6	0,5	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207	1,0-2,0	1,5	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	не менее 50	50,2	-
5.Массовая доля соуса,%	ГОСТ 26664	10-20	20,1	-
6.Массовая доля гарнира,%	ГОСТ 26664	не более 30	29,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 12161-2006 "Консервы рыбопродукты в томатном соусе. 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.