

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 апреля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 650/п от 18 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пищевая рыбная продукция холодного копчения: скумбрия японская кусочки холодного копчения, ТМ «VICI», в вакуумной упаковке, 7x480 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения, 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 "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 16.04.2024. время отбора: 11:28

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 16 апреля 2024 г.

Дата отбора: 16.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Вичюнай-Русь", 238758, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул. Маяковского, д.3-Б

Дата изготовления*: 20.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.04.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.04.2024 г. - 17.04.2024 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 - плотная

Вкус, запах - 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	5-10	6,5	+0,3
2.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 7636-85 п.3.3.1	36-55	54,6	+0,7

Показатели безопасности:

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 концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427-2018	не более 0,5	0,0983	+0,0275

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" от 9 декабря 2011 года N 880 и ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения, ТУ".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.