

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

заместитель директора ГКУ  
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

7 июня 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 111/п от 7 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Килька черноморская неразделенная в томатном соусе. Рыбные консервы стерилизованные, жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 10.20.25-002-00114073-2018

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 «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 23.05.2023 г. время отбора: 10:25

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 23 мая 2023 г.

Дата отбора: 23.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Рыбоконсервный комбинат Аквамарин, 299014, Россия, г. Севастополь, Набережная Рыбного порта, д.33

Дата изготовления\*: 24.08.2022 г. /Срок годности/годен до: 24.08.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 23.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*:

Дата(период) проведения испытания: 23.05.2023 г. - 07.06.2023 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 рыб разварены, при выкладывании из банки разламываются

Консистенция рыбы - мягкая

Цвет соуса - светло-оранжевый

Вкус, запах - неприятный, не свойственный доброкачественным консервам данного вида

**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 сухих веществ, %                                   | ГОСТ 26808-2017 п. 4                      | -                    | 16,4  | +0,4   |
| 2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), % | ГОСТ 27082 -2014 п. 4                     | -                    | 0,67  | +0,14  |
| 3. Массовая доля поваренной соли, %                                 | ГОСТ 27207-87                             | -                    | 1,5   | +0,1   |
| 4. Массовая доля составных частей (рыбы), %                         | ГОСТ 26664-85 п.3-4                       | не менее 50          | 64,0  | -  |
| 5. Массовая доля соуса, %   | ГОСТ 26664-85 п.3-4                       | -                    | 12,0  | -  |
| 6. Масса нетто, г.  | ГОСТ 26664-85 п.3-4                       | 240(-9)              | 231; 232; 236                                 | -  |

Внешний вид: тушки рыб разварены, при выкладывании из банки разламываются  
 Консистенция рыбы: мягкая  
 Цвет соуса: светло-оранжевый  
 Вкус, запах: неприятный, не свойственный доброкачественным консервам данного вида

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.