

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
 19 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 225/п от 19 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Горбуша кусок, горячего копчения, 1 310 г.
 Нормативный документ на продукцию: ТУ 9263-018-00550736-2001.
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", 450099, РБ, г.Уфа, ул.Сипайловская,1; время отбора - 13:28 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31339-2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб"
 Акт отбора № 15/09/2018 от 06 сентября 2018 г. Дата отбора: 06.09.2018 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя: ОАО "РОК", 198096, г.Санкт-Петербург, Угольная Гавань, Элеваторная площадь, д.16, кв.7;
 Дата изготовления: 01.08.18 Дата поступления в ИЦ: 06.09.2018 г., 15:00 ч.
 Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 06.09.2018 г. - 19.09.2018 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Поверхность изделия слегка влажная, с отпечатками сетки.
 Консистенция рыбы - Мягкая, со значительной крошливостью.
 Запах - Присутствует неприятный, резкий, кислый запах.
 Цвет - Кожного покрова - светло-серый, явный золотистый оттенок отсутствует.


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	

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 1,0	0,103	+-,036
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,2	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639-2011	не более 0,5	0,016	+-,007

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" по органолептическим показателям (продукт с неприятным, резким, кислым запахом).

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.