

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

30 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 713/п от 30 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные натуральные с добавлением масла стерилизованные "Скумбрия" атлантическая натуральная с добавлением масла, в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 53894718-002-2012

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Бельская, д.70. Время отбора 11:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 24 ноября 2021 г.

Дата отбора: 24.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Русский рыбный мир", 142138, РФ, г. Москва, поселение Щаповское, пос. Курилово, ул. Центральная, дом 15 помещение 1

Дата изготовления*: 20.05.2021 г. /Срок годности/годен до: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 24.11.2021 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 24.11.2021 г. - 30.11.2021 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 - Куски рыбы уложены поперечным срезом к крышке и доньшку банки. При выкладывании из банки не разламываются

Вкус и запах - Без постороннего привкуса и запаха

Консистенция рыбы - Суховатая

Консистенция костей - Мягкая

Цвет мяса рыбы - Свойственный вареному мясу данного вида рыбы

Цвет бульона - Светлый

Посторонние примеси - Не обнаружено

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	-	2,6	+0,2
2.Наличие посторонних примесей	ГОСТ 26664-85 п.2	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.