

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"
 А.Р. Баянов
 30 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 814/п от 30 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные.Толстолобик обжаренный в томатном соусе " 5 Морей", в жестяной банке, 5х 240 г
 Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные 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)*: "Ашан-Сити"(ТЦ"Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г. Дата отбора: 21.05.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Рыбхоз"Сощупь", Ростовская обл., Азовский р-н, с.Порт-Катон,ул.Морская, д.16
 Дата изготовления: 05.10.17 Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00 ч.
 Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 30.05.2019 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 - Без посторонних привкусов и запахов.
 Консистенция - Жестковатая.
 Состояние рыбы - Разваренность, разламывание отдельных кусков.
 Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.
 Состояние соуса - Однородный, без отделения водянистой части


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	30,5	+0,7
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,3	+0,1
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,4	+0,1
4.Массовая доля составных частей, %	ГОСТ 26664	70-90	71,0	-
5.Наличие посторонних примесей	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
6.Массовая доля соуса, %	ГОСТ 26664	10-30	27,2	-

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 ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0049	+0,0019

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе.Технические условия.", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

