

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
 ИЦ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 8 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 908/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные: Кижуч натуральный, 5x220 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32156-2013 Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш.,1), время отбора 12.09 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г. Дата отбора: 01.07.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Альт Гросер", 108809, г.Москва, д.Тольстопальцево, ул. Советская, д.1, стр.4, пом. 1 / ИП Дунин Г.Е. Рыбоконсервный завод № Е-90, Россия, М.О. Солнечногорский р-н. с.п. Пешковское, д. Есипово, стр. 07-М

Дата изготовления*: 19.10.2018 г. Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч
 Наименование поставщика*: Не указано .договор № Не указан, ТТН №Не указан
 Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.
Консистенция рыбы - Сочная.
Состояние рыбы - Кусок целый, при выкладывании из банки не разламываются. Поперечный срез кусков рыбы ровный прямой.
Состояние бульона - Светлый, прозрачный с наличием на поверхности жира или масла.
Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида
Цвет бульона - Светлый.
Порядок укладки - Кусок рыбы уложен поперечным срезом к донышку банки.

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	1,2 - 2,0	1,3	+0,1
2.Массовая доля составных частей,%	ГОСТ 26664	30,0-70,0	63	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32156-2013 "Консервы из тихоокеанских лососевых рыб натуральные и натуральные с добавлением масла. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.