

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"  
Бакиров Р.И.  
22 июля 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 465/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные. Консервы рыбные стерилизованные в томатном соусе Килька черноморская (шпрот) неразделанная в томатном соусе, жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ. г.Учалы, ул.Ленина, д.8. Время отбора:18.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 4 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Керчьхолд", 298329, РФ, Республика Крым, г.Керчь, ул.Цементная Слободка, 49.

Дата изготовления\*: 09.10.2020 г. /Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.

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 не указано:**

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция рыбы - Сочная, нежная.

Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.

Посторонние примеси - Не обнаружено.

**Физико-химические показатели:**

| Показатели, единицы измерения                                       | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |   | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|---|---|----------------------|---|--|
|   |   | Значение по НД       | Фактическое значение по результатам испытания |  |
| 1.Массовая доля сухих веществ, %                                    | ГОСТ 26808-2017 п. 4                      | не менее 20,0        | 21,4  | +0,4   |
| 2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), % | ГОСТ 27082 -2014 п. 4                     | 0,3-0,6              | 0,27  | +0,14  |
| 3.Массовая доля поваренной соли, %                                  | ГОСТ 27207-87                             | 1,2-2,0              | 2,1   | +0,2   |
| 4.Массовая доля составных частей (рыбы), %                          | ГОСТ 26664-85 п.4                         | не менее 60,0        | 84,4  | -  |
| 5.Массовая доля соуса, %  | ГОСТ 26664-85 п.4                         | не менее 10,0        | 15,6  | -  |

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-2019 "Консервы рыбные в томатном соусе. ТУ"

2

Зам.начальника испытательного центра



Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытаниях.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.