

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  
16 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 878/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы из печени трески с добавлением молок рыб. Печень трески по-скандинавский с добавлением молок лососевых рыб. ТМ "То, что надо!", в жестяной банке, 5x240 г  
Нормативный документ на продукцию\*: СТО 78391119-002-2016  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/  
ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1)  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г. Дата отбора: 07.08.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "О`Кей", 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1 /  
ООО "Парус", Мурманская обл., г. Мурманск, ул. Подгорная, д. 62  
Дата изготовления\*: 19.01.2019 Срок годности 30 мес Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч  
Наименование поставщика\*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 16.08.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус - Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.  
Запах - С легким ароматом пряностей.  
Консистенция печени - Нежная, сочная.  
Состояние печени - Мажущаяся.  
Цвет - Светло-коричневый.  
Наличие посторонних примесей - Отсутствуют.

**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	-	1,9	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.