

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
№ 5 869/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные: Бычки обжаренные в томатном соусе, куски, ТМ "То, что надо!", в жестяной банке, 5x 240 г
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9271-012-81625503-13
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 "Мурман-Рыба", 601340, Владимирская обл., Камешковский р-н, пос.Новки, склад 1
Дата изготовления*: 07.05.2019 Срок годности 24 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 и запах - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.
Консистенция рыбы - Мягкая.
Состояние рыбы - Куски рыбы целые, разламывание отдельных кусков при их выкладывании из банки.
Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.

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	-	1,3	+0,1
2.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	-	25,1	+0,7
3. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	-	0,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.