

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

8 декабря 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 888/п от 8 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Рыбные консервы стерилизованные "Килька Балтийская неразделанная обжаренная в томатном соусе", ТМ "Балт-Ост", жестяная банка, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.20.25-001-05672945-2017

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г.

Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Балт - ОСТ", Россия, 390029, г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 40; Уполномоченный представитель: ООО "ТД "Вкусные консервы", 140060, Россия, Московская обл., Люберецкий р-н, поселок Октябрьский, ул. Советская 14

Дата изготовления\*: 02.07.2021 г. /Срок годности/годен до: 02.07.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 08.12.2021 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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: ГОСТ 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - Тушки рыбы целые. При выкладывании из банки сохраняют форму. Соуса - однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - Оранжевый.

Консистенция - Сочная, нежная.

Посторонние примеси - Не обнаружено.

Вкус и запах - Приятные, свойственные консервам данного вида, без посторонних привкуса и запаха.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

**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 26808-2017 п. 4	-	28,4	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,37	+0,14
3. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	1,4	+0,1
4. Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	-	81,6	-
5. Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664-85 п.2	-	18,4	-
6. Масса рыбы, г.	ГОСТ 26664-85 п.2	не менее 138,0	195,8	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.