

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

5 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 164/п от 5 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные «Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе», ТМ "Магнит", в жестяной банке, 5x240 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 16978 - 2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО 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)*: АО "Тандер", РБ, г. Уфа, ул. Менделеева, д.137. время отбора 10:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 24 мая 2023 г.

Дата отбора: 24.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Рязская рыбоперерабатывающая компания", 391962, Россия, Рязанская область, г.Рязжск, ул.Новорязжская, д.35

Дата изготовления*: 03.02.2023 г. /Срок годности/годен до: 03.02.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 24.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 24.05.2023 г. - 05.06.2023 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 - соответствует описанию

Консистенция рыбы - соответствует описанию

Цвет соуса - соответствует описанию

Вкус, запах - соответствует описанию

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808-2017 п. 4	не менее 20,0	20,5	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	0,3-0,6	0,54	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли,%	ГОСТ 27207-87	1,2-2,0	1,6	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 60,0	84,0	-
5.Массовая доля соуса,%	ГОСТ 26664-85 п.3-4	не менее 10,0	15,0	-
6.Масса нетто,г.	ГОСТ 26664-85 п.3-4	240(-9)	232; 232; 232	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978 - 2019 Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.