

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.

17 декабря 2021 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 6 173/п от 17 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Пресервы. Сельдь филе-кусочки в масле. ТМ «Океан фантазий», в полимерной упаковке, 4x300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9272-015-25429112-05

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)\*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора 11:31

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 09 декабря 2021 г.

Дата отбора: 09.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Симрыба», Россия, г. Ульяновск, ул. Локомотивная, 8

Дата изготовления\*: 02.12.2021 г. /Срок годности/годен до: 02.04.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 09.12.2021 г., 14:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 09.12.2021 г. - 17.12.2021 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 - Филе-кусочки, с ровными срезами.

Консистенция рыбы - Нежная.

Вкус и запах - С кисло-сладким привкусом и запахом.

Прозрачность заливки - Свойственное данному виду.

**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 составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.4	не менее 76,0	77,6	-
2. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	2,0	+0,2
3. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,11	+0,14
4. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3, 4	300 (9)	299,0; 301,0; 300,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.