

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.

6 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5-824/п от 6 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы «Огурцы маринованные» ТМ «Yan», в стеклянной банке, 700 г., без упаковки изготовителя

Нормативный документ на продукцию*: ТУ RA 34479925.3457-2003

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Бельская, д.70

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 28 от 29 ноября 2021 г.

Дата отбора: 29.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "СИС Натурал", Республика Армения

Дата изготовления*: 25.08.2021 г. /Срок годности/годен до: 25.08.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 29.11.2021 г., 14:20 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 29.11.2021 г. - 06.12.2021 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.8756.1-2017:

Внешний вид - Овощи целые, однородные, здоровые, чистые, не мятые, без механических повреждений; 9,5-10,0 см.

Вкус, запах - Слабокислый с солоноватым привкусом.

Консистенция - Овощи плотные, неразваренные, без пустот, с недоразвитыми семенами.

Прозрачность заливки - С оливковым оттенком.

Цвет - Однородный с оливковым оттенком.

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 овощей,%	ГОСТ 8756.1-17 п. 7	не менее 50,0	50,0	-
2.Титруемая кислотность (в расчете на уксусную кислоту),%	ГОСТ ISO 750 -2013	-	0,34	+0,01
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	2,4	+0,1
4.Посторонние примеси	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
5.Массовая доля минеральных примесей ,%	ГОСТ ISO 762-13	-	менее 0,001	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.