

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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.

28 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 476/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пищевая рыбная продукция холодного копчения: скумбрия атлантическая кусочки холодного копчения, в вакуумной упаковке, 7x480 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 11482-96 Рыба холодного копчения, ТУ".

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 "Окей", РБ, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Вичюнай-Русь", 238758, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул. Маяковского, д.3-Б

Дата изготовления*: 01.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 31.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20ч

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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 7631-08 :

Внешний вид и цвет - Поверхность рыбы чистая, не влажная. Разделка - потрашенная, обезглавленная. Цвет кожного покрова - от светло-золотистого до темно-золотистого;

Консистенция рыбы - Плотная.

Вкус, запах - Без посторонних запахов и привкусов

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 7636-85 п.3.5.1	5-9	7,8	+0,3%

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.

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427-2018	не более 0,5	0,021	+/-0,008

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 11482-96 "Рыба холодного копчения, ТУ", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (консервы)".

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.