

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
А.Р. Баянов  
8 июля 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 915/п от 8 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы рыбные стерилизованные: Сом обжаренный в томатном соусе, в жестяной банке, 230 г., 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174)/ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская обл., городской округ Мытищи, Осташковское ш.,1), время отбора 12.09 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 10-отб2019 от 01 июля 2019 г.

Дата отбора: 01.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Альт Гросер", 108809, г. Москва, д.Толстопальцево, ул. Советская, д.1, стр.4./ ООО "ПКФ" Астраханские консервы", 414000, Астраханская обл., г. Астрахань, ул. Славянская/Рыбинская, д. 1/12. (416300, Астраханская обл., г. Казымяк, ул. Свободы, д. 11)

Дата изготовления\*: 28.01.19 г Срок годности 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 02.07.2019 г., 11:25 ч

Наименование поставщика\*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2019 г. - 08.07.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Вкус и запах - Приятные, без посторонних привкуса и запаха.

Консистенция - Сочная, нежная.

Состояние - Рыбы - имеется легкая разваренность. Соуса- однородный, без отделения водянистой части.

Цвет соуса - От оранжевого до светло-коричневого с оттенками.

Наличие посторонних примесей - Не обнаружено

##### 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	не менее 25	29.1	+0,4
2. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %	ГОСТ 27082	0,3 - 0,6	0,3	+0,14
3.Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207	1,2 - 2,0	1,2	+0,1
4.Массовая доля составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664	70-90	73,0	-
5.Массовая доля составных частей (соуса), %	ГОСТ 26664	10-30	27,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 16978-99 "Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.