

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.

20 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 285/п от 20 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сардина иваси дальневосточная ТМ "Вкусарт" в полимерной упаковке, 4x0,76 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.13-003-9394683-2019

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора: 12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Фаворит-Продукт", РФ, 214030, г. Смоленск, Краснинское ш., д.35, оф.55

Дата изготовления*: 17.03.2021 г. /Срок годности: 17.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 20.09.2021 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 (в замороженном виде) - Неразделанная. Поверхность деформирована.

Внешний вид (после размораживания) - Рыба с многочисленными наружными повреждениями, кожа легко отделяется от мышц. Глаза впалые, несколько сморщенные. Присутствует мутная слизь, желтоватый налет на поверхности рыбы.

Консистенция - Мышечная ткань размягчена.

Запах (после размораживания) - Присутствует запах окислившегося жира.

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	

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" по п.16 (б) по органолептическим показателям (поверхность деформирована, кожа легко отделяется от мышц; присутствует мутная слизь, желтоватый налет на поверхности рыбы; присутствует запах окислившегося жира.).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

