

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"
Р.И. Бакиров
16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 868/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе, "Вкусные консервы", в жестяной банке, 5x 240 г

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.20.25-001-05672945-2017

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/
ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1)

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

Направление № 21-отб2019 от 07 августа 2019 г.

Дата отбора: 07.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ТД"Вкусные Консервы", 140060, Московская обл., г. Люберцы, р.п. Октябрьский, Советская улица, 14/Изг.: ООО "РКЗ-Вкусные консервы"390029, Рязанская обл., г. Рязань, Высоковольтная ул.,дом 40а литер Б/ 390011, Рязанская обл., г. Рязань, р-н, Южный проезд, д.7,литер В

Дата изготовления*: 29.10.2018 Срок годности 24 мес

Дата поступления в ИЦ: 07.08.2019 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 07.08.2019 г. - 16.08.2019 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 - Свойственные консервам данного вида, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция рыбы - Сочная, нежная.

Состояние рыбы - Тушки кильки целые, при выкладывании из банки не разламываются.

Порядок укладки - Уложены плашмя, параллельными рядами.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207	-	1,7	+0,1
2.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	-	28,1	+0,7
3. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	-	0,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.