

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
 28 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 825/п от 28 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы рыбные стерилизованные. Семга (лосось атлантический) кусочки натуральная "Беринг", в жестяной банке, 230 г, 5x230 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9271-001-0111524946-2014

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

Место отбора пробы (образца)*: "Ашан-Сити"(ТЦ" Аркада"), г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6

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

Направление № 3-отб 2019 от 21 мая 2019 г.

Дата отбора: 21.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Логистическая компания А", Россия, 142277, Московская обл., Серпуховский р-н, дер. Родионовка зд 1. Изготовлено для АО "Тандер", 350002, Россия, г.Краснодар, ул.Леваневского, 185

Дата изготовления*: 06.04.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 21.05.2019 г., 17:00

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

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2019 г. - 28.05.2019 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 - Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха.

Консистенция рыбы - Сочная.

Состояние рыбы - Разламывание кусочков при выкладывании из банки.

Состояние бульона - Светлый, есть помутнение от взвешенных частиц белка, с наличием на поверхности жира.

Цвет - Свойственный вареному мясу рыбы данного вида

Цвет бульона - Светлый.

Характеристики разделки - Голова, внутренности, плавники, удалены.

Наличие чешуи - Отсутствует.

Порядок укладки - Куски рыбы плотно уложены поперечным срезом к донышку банки или спрессованы по форме банки.

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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 поваренной соли,%	ГОСТ 27207	-	2,0	+0,1
2.Массовая доля составных частей (рыбы),%	ГОСТ 26664	-	59	-
3.Массовая доля сухих веществ ,%	ГОСТ 26808	-	30,6	+0,7
4. Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту),%	ГОСТ 27082	-	0,2	+0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	-	не обнаружено	-

Показатели безопасности:

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 концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,5	0,0138	+0,0055

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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

