

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Байрамов Р.И.

17 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 189/п от 17 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Пресервы. Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в маринаде с пряностями. ТМ «Балтийский Берег», в полимерной упаковке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 15167786-004-2017

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д.156. Время отбора 11:31

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 09 декабря 2021 г.

Дата отбора: 09.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО ТД "Балтийский берег", 195009, г. С-Петербург, ул. Минеральная, д. 29, корп. 2

Дата изготовления*: 12.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 12.02.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 09.12.2021 г., 14:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 09.12.2021 г. - 17.12.2021 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 26664 -85 п. 2:

Внешний вид - Филе - кусочки целые с ровными срезами, слегка перезревшее мясо.

Консистенция рыбы - Мягкая.

Вкус и запах - С ароматом пряностей.

Прозрачность заливки - Мутная.

Посторонние примеси - 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 составных частей (рыбы), %	ГОСТ 26664-85 п.3 4	не менее 65,0	65,0	-
2. Массовая доля поваренной соли, %	ГОСТ 27207-87	-	3,5	+0,3
3. Общая кислотность консервов (в пересчете на уксусную кислоту), %	ГОСТ 27082 -2014 п. 4	-	0,59	+0,14
4. Масса нетто, г.	ГОСТ 26664-85 п.3 4	250 (-9)	265,5; 267,2; 265,0	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.