

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
 ФКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 107/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные стерилизованные. Мясо индеек в собственном соку. ТМ "Совок", жестяная банка., 4x325 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"
 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, д. 18.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул.Театральная,7
 Дата изготовления*: 11.02.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45
 Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН №не указан
 Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация*:-заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне.
 Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.
 Цвет желе (бульона) - От золотисто-желтого до темно-желтого.
 Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями и кореньями. без посторонних запаха и привкуса.
 Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

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 хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,3	1,2	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	15,41	+2,31
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183	не более 16,0	8,4	+1,4
5.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741	не менее 97,4	93,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

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.