

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль
2 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 025/п от 2 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы растительно-мясные кусковые стерилизованные"Тушенка кусковая со вкусом говядины", жестяная банка, 4х340 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-006-52046454-2021

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)*: АО «Тандер», РБ, г. Уфа ул. Менделеева, д.137, дата отбора: 18.05. 2023 г. время отбора: 10:23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 мая 2023 г.

Дата отбора: 18.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Вязьмамяспродук», Россия, 215110, г. Вязьма, ул. Репина, 16, стр. 2

Дата изготовления*: 11.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 11.09.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 18.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.05.2023 г. - 02.06.2023 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 33741-2015 п. 7:

Вкус и запах - свойственные составу, указанному в маркировке.

Внешний вид - в разогретом состоянии- кусочки произвольной формы.

Консистенция - мягкая.

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый; бульон мутный.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	61,8	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	1,350	+0,003
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,6	+0,1

² Согласно маркировки в состав консервы входит: соевый белок, жир говяжий, вода питьевая, соль пищевая, стабилизирующий комплекс на основе каррагинанов Лемикс-62, желирующий агент, декстроза, лук сушеный, гуаровая камедь, ароматизатор пищевой "Говядина", усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, лист лавровый, краситель пищевой натуральный - рис ферментированный красный.

Консистенция продукта мягкая.

Вкус и запах свойственные вышеуказанному составу.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.