

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  
10 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 113/п от 10 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Свинина тушеная высший сорт. ТМ "ОКей, жестяная банка, 4x338 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. 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 "БРТ", 238210, Калининградская обл., г. Гвардейск, ул. Вокзальная, д. 14.  
Изготовлено по заказу : ООО "ОКей"  
Дата изготовления\*: 26.04.17 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45 ч  
Наименование поставщика\*: Не указано  
Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 10.06.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация: \* - заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.  
Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.  
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

**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 (мяса и жира), %	ГОСТ 33741	не менее 59,0	59,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	13,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	21,1	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,4	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. 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.