

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"
Р.И. Бакиров
19 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 608/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Баранина тушеная высший сорт", 4x325 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)*: ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г.Луга, Ленинградское шоссе, д.18 А
Дата изготовления*: 24.08.2018 г Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30
Наименование поставщика*: не указано
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 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 11 - 23 гр., с наличием большого количества грубой соединительной ткани (в виде хрящей и плён), в бульоне.
Консистенция - Мясо переваренное.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии желтоватого цвета.
Вкус и запах - Без посторонних запахов и вкусов.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	49,7	-
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	11,92	+ -1,79
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	9,6	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям (мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г, с наличием большого количества грубой соединительной ткани (в виде хрящей и плён), по заниженным массовым долям составных частей и белка.

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.