

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

6 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 096/п от 6 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные. "Тушенка кусковая говяжья", жестяная банка. ТМ "Каждый день", 4х340 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9217-006-18731365-03

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 «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 23.05.2023 г. время отбора: 10:25

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 23 мая 2023 г.

Дата отбора: 23.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО «Орелпродукт», 108810, Россия, г. Москва, пос. Марушкинское, д. Крекшино, проезд Терминальный, стр.3, эт.2

Дата изготовления*: 13.01.2023 г. /Срок годности/годен до: 13.01.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 23.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.05.2023 г. - 06.06.2023 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 вышеуказанному составу.

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы.

Консистенция - не упругая.

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет желтоватый; бульон мутноватый.

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	-	59,3	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	2,00	+0,7
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,4	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Согласно маркировки в состав тушенки входит: белок соевый, вода питьевая, жир говяжий, говядина, лук репчатый, соль пищевая, специи, лист лавровый.

Консистенция продукта не упругая.

Вкус и запах свойственные вышеуказанному составу.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Протокол № 2 096/п, стр. 2 из 2