

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
А.Р. Баянов  
30 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 950/п от 30 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Свинина тушеная. Высший сорт. ТМ "Совок", в жестяной банке, 338 г., 4х338 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 Карусель " Семья ГИПЕР Уфа" ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 ) / ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 11,46 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 37-отб2019 от 24 сентября 2019 г.

Дата отбора: 24.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул.Театральная,7

Дата изготовления\*: 10.07.2018 г. Срок годности 4 года;Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № не указан

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 30.09.2019 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 желтоватый.

**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	72,6	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	15,81	+2,37
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	17,7	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,2	+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.