

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



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

28 сентября 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 271/п от 28 сентября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные. "Свинина тушеная высший сорт" Кусковые стерилизованные. ТМ "Офицерское качество", жестяная банка, 325 г, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

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 "О'кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 01 от 25 сентября 2023 г.

Дата отбора: 25.09.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а

Дата изготовления*: 07.11.2022 г /Срок годности/годен до: 07.11.2025 г Дата поступления в ИЦ: 25.09.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2023 г. - 26.09.2023 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:

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 тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса

Консистенция - мясо сочное, непереваренное

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии желтоватый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев

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	не менее 59,0	82,6	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,75	+2,51
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 18,0	16,4	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0 -1,5	1,3	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.А.