

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

№ 4 118/п от 10 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы кусковые мясные стерилизованные Говядина тушеная. Высший сорт. 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;  
время отбора - 12:06 ч.

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 "Курганский мясокомбинат Стандарт", 121151, г.Москва, ул.Можайский Вал, д.8 Б, этаж4, комната 11; Адрес производства: 640007, Курганская обл., г.Курган, ул.Некрасова, д.1

Дата изготовления\*: 11.11.18 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 :

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

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.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

##### 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 58,0	67,2	-
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	15,1	+2,3
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183	не более 17,0	11,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,5	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускается	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.