

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
 № 2 624/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы птички стерилизованные "Индейка в собственном соку", жестяная банка, 3x338 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ ВУ 590618139.020-2016

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*: ООО "Фаворит" (согласно этикетке - ООО "Царь-Град")/ СООО "Квинфуд", респ.Беларусь, 230005,г.Гродно, ул.Мясницкая, 16 (Гродфуд)

Дата изготовления*: 27.04.2018

Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

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 - Кусочки мяса птицы в бульоне, с видимыми включениями специй, моркови.

Цвет мяса - Розовый, свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - От золотисто-желтого до темно-желтого.

Вкус и запах - Свойственный мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция - Мягкая, сочная.

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 33741-2015 п.9	-	78,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	16,90	+2,54
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	-	8,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,4	+0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639-2011	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.