

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  
25 сентября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 292/п от 25 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт", жестяная банка, масса нетто 525 г., 2x525 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): ООО "О кей", г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.37  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Акт отбора № 17/09/2018 от 11 сентября 2018 г. Дата отбора: 11.09.2018 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А (согласно направлению)  
Дата изготовления: 24.06.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2018 г., 14:30 ч.  
Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 11.09.2018 г. - 25.09.2018 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и вкуса  
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.  
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

**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	не менее 59,0	52,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 13,0	9,47	+1,42
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 33,0	23,5	+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	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженным массовым долям составных частей и белка .

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.