Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
1 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 956/п от 1 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные "Свинина тушеная высший сорт" кусковые стерилизованные, ТМ "Лужский консервный завод", в жестяной банке, 4х325 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*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а

Дата изготовления*: 11.03.2018 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 01.10.2019 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.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло - коричневый.

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	59,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	10,58	+-1,59
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	19,2	+-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,3	+-0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижена массовая доля 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.