

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц - 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

11 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 537/п от 11 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из мяса птицы стерилизованные.: "Мясо кур в собственном соку" ТМ "365 дней" в жестяной банке, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 03.09.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-2 от 03 сентября 2024 г.

Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Союз Логистик»140100, Россия, Московская обл., г. Раменское, ул.Воровского, д.1, пом.20\ Производство:391320, Россия, Рязанская обл, Касимовский р-н, п.г.т. Гусь-Железный, ул.Октябрьская,117

Дата изготовления*: 23.01.2024 г. /Срок годности/годен до: 2,5 года Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 11.09.2024 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 - кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне, с видимыми включениями специй и моркови

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы

Цвет желе (бульона) - золотисто-желтый

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Консистенция - мясо сочное, легко отделяется от кости

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 хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.2 3	1,0-1,3	1,1	+0,1
2. Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
3. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	12,5	+1,9
4. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 20,0	13,1	+1,4
5. Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	99,3	-

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия" по заниженной массовой доли белка.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.