

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

24 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 724/п от 24 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясо из говядины замороженный, мелкокусковой бескостный, категории Б. Котлетное мясо, 5х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-001-87361904-2020

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», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, время отбора: 15:15

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 22 октября 2024 г.

Дата отбора: 22.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Агроальянс МТ»199034, Россия, Санкт-Петербург, Васильевский остров, 14-я линия, д.7, лит.А. 195273, Россия, г. Санкт-Петербург, Пискаревский пр., д. 131, стр.3

Дата изготовления*: 26.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.08.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 22.10.2024 г., 16:15 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 22.10.2024 г. - 24.10.2024 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 7269-15 :

Внешний вид - мышцы на разрезе влажные, местами липкие, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге

Цвет - темно-красного цвета

Консистенция - на разрезе мясо плотное; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно

Состояние жира - цвет - желтоватый

Запах (после размораживания) - неприятный запах, кислый

Запах - неприятный запах

Прозрачность и запах бульона - мутный, с большим количеством хлопьев, с неприятным запахом

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. Свежесть мяса | ГОСТ 23392-16 п.6.2 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести. | свежее (прозрачный бульон) | несвежее (бульон мутный, с наличием крупных хлопьев) | - |

² Представленный заказчиком образец несвежий.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.