

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"

А.Р. Баянов

20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 490/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясной из говядины рубленый неформованный охлажденный категории Б. Фарш говяжий. ТМ "Мираторг", в подложке, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-017-18181321-2016

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156) ООО "Лента" (ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б); время отбора - 12:09

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Направление № 31-отб2019 от 10 сентября 2019 г.

Дата отбора: 10.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ТК "Мираторг", 115516, г. Москва, Кавказский бульвар, 57 / ООО "Брянская Мясная Компания", 242221, Брянская обл., Трубчевский р-н., пос. Прогресс, Белгородская ул., дом 2 /243351, Брянская обл., Выгоничский р-н., 39 км. трассы М-13, стр. 2

Дата изготовления*: 06.09.19 Срок годности до 18.09.19 Дата поступления в ИЦ: 10.09.2019 г., 16:00

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 10.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Цвет - От светло-розового до темно-красного.

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	

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 свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,5	0,033	+0,012
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,05	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427	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".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.