

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
17 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 617/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные стерилизованные "Мясо цыпленка в собственном соку", жестяная банка, 4x325 г.

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

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

Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г.

Дата отбора: 10.04.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул. Театральная, 7.

Дата изготовления: 18.06.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 17.04.2019 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

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.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, 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 полученных результатов |
|--|---|----------------------|---|---|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля хлоридов,% | ГОСТ 26186-84 п.3 | 1,0-1,3 | 1,1 | +0,1 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011- 17 п.6 | не менее 15,0 | 15,78 | +2,37 |
| 3.Массовая доля жира,% | ГОСТ Р 26183-84 | не более 16,0 | 12,8 | +1,4 |
| 4.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир) | ГОСТ 33741-2015 п.9 | не менее 97,4 | 97,7 | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

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.