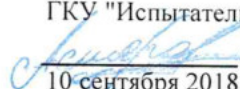


Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Директор  
ГКУ "Испытательный центр"  
 А.А.Аскарлов  
10 сентября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 991/п от 10 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Свинина тушеная "Семейный бюджет"(согласно направлению); на этикетке указано: Консервы мясные, кусковые, стерилизованные. "Свинина тушеная. Высший сорт", ТМ "Семейный бюджет", жестяная банка, 4х 500 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): ПАО "МАГНИТ", РБ, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д. 30

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

Акт отбора № 13/08/2018 от 29 августа 2018 г.

Дата отбора: 29.08.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: Россия, г. Москва, г. Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом. 13; Адрес производства: Россия, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления: 06.07.2018

Дата поступления в ИЦ: 29.08.2018 г., 16:55 ч.

Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 29.08.2018 г. - 10.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Внешний вид - В разогретом состоянии в каждой банке один цельный кусок мышечной ткани (весом от 38 до 46 гр) в массе из разваренных кусочков мяса, бульона, жира.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета.

**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 белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 13,0	10,03	+0,88
2.Массовая доля мяса и жира,%	ГОСТ 33741-15 п. 9	не менее 59,0	52,3	-
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	23,5	+0,7
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ Р 26186-84 п. 3	1,0-1,5	1,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженной массовой доле белка, массовой доле мяса и жира и органолептическим показателям.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.