

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

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

17 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 139/п от 17 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясосодержащие рубленные стерилизованные. "Тушенка с говядиной "Гастроном №1", ТМ «Гастроном №1», в жестяной банке, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05091131-008-2021

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Агроторг", РБ, г.Уфа. ул.Октябрьской Революции. д.276. Маг."Пятерочка"

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 08 декабря 2021 г.

Дата отбора: 08.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а

Дата изготовления*: 25.08.2021 г. /Срок годности/годен до: 25.08.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 08.12.2021 г., 13:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 08.12.2021 г. - 17.12.2021 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 - В разогретом состоянии -кусочки жировой ткани с прослойками мышечной ткани, в смеси с желирующей добавкой.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло-коричневый.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

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	-	1,1	+1,1
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	21,2	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,3	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
5.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8, 9	не менее 325 (-10)	323;325;327	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.