

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

12 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 535/п от 12 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные паштетные стерилизованные: Паштет печеночный со сливочным маслом ТМ "365 дней" в жестяной банке, 5х250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55336-2012 "Консервы мясные паштетные. Технические условия"

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», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 03.09.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-2 от 03 сентября 2024 г.

Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великоновгородский мясной двор", 173008, Россия, Новгородская обл., г.Великий Новгород, Сырковское шоссе, д.25

Дата изготовления*: 08.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 2 года Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 12.09.2024 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 33741-2015 п. 7:

Внешний вид - в охлажденном состоянии однородная масса

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей, с естественной легкой горечью печени

Консистенция - мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок

Цвет - коричневато-серый

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.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 9,0	9,89	+ -1,48
2.Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 29,0	22,9	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.2 3	1,0-1,4	1,1	+ -0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55336-2012 "Консервы мясные паштетные. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 3 535/п ,стр.2 из 2