

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
 18 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 2 641/п от 18 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные паштетные стерилизованные. Паштет печеночный со сливочным маслом, жестяная банка, 4x250 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55336-2012 "Консервы мясные паштетные. 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*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г.Луга, Ленинградское шоссе, д.18 А
 Дата изготовления*: 05.02.2019 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30
 Наименование поставщика*: Не указан
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 18.04.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация: *- заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В охлажденном состоянии однородная масса, выплавленный жир отсутствует.
 Запах и вкус - Без посторонних запаха и привкуса.
 Консистенция - Мажущаяся, однородная по всей массе.
 Цвет - Коричневато-серый.

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 9,0	7,37	+1,11
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 29,0	23,4	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,4	1,4	+0,1
4.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574-16 п.6	отрицательная	положительная	-

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012, ГОСТ 31500-2012.

Состав: печень говяжья, масло сливочное, мозги говяжьей, лук, соль, сахар, пряности.

Показатели	Значение
1.Крахмал или мука	обнаружено

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55336-2012 "Консервы мясные паштетные. Технические условия" по наличию непредусмотренных крахмалсодержащих компонентов, заниженной массовой доле белка.

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.