

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

заместитель директора ГКУ
«Испытательный центр»

Т.П. Ридаль

2 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 019/п от 2 июня 2023 г.

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

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-035-05802000

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)*: АО «Тандер», РБ, г. Уфа ул. Менделеева, д.137, дата отбора: 18.05. 2023 г. время отбора: 10:23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 мая 2023 г.

Дата отбора: 18.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Лыткаринский МПЗ", Россия, 140082, Московская обл., г.Лыткарино.6 микрорайон, стр.4а

Дата изготовления*: 30.01.2023 г. /Срок годности/годен до: 30.01.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 18.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.05.2023 г. - 02.06.2023 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 - кусочки мяса на кости в бульоне, с видимыми включениями специй, моркови.

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы

Цвет желе (бульона) - темно-желтый.

Вкус и запах - без посторонних запахов и привкусов

Консистенция - соответствует описанию

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 хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,4	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	-	не обнаружено	-
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	9,58	+1,44
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	12,7	+0,2
5.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	68,2	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.