

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"

А.Р. Баянов

16 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 500/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные.Свинина тушеная высший сорт, ТМ "Елинский", жестяная банка., 5x338 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)*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156) ООО "Лента"
(ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б); время отбора - 12:09

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

Направление № 31-отб2019 от 10 сентября 2019 г.

Дата отбора: 10.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "БРТ", Россия, 238210, Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная,д.14;

По заказу: ООО "Елинский пищевой комбинат", Россия, 141422, Московская обл., Солнечногорский р-н, д.Елино, д.20

Дата изготовления*: 07.04.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 10.09.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 10.09.2019 г. - 16.09.2019 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 разогретом состоянии - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой 10 -20 гр..

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо переваренное.

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

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	не менее 59,0	59,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	9,27	+ -1,39
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	18,8	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,3	+ -0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец в разогретом состоянии - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой 10 -20 гр.; в продукте занижена массовая доля белка и обнаружен крахмал.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.