

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
25 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 597/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт / ТМ "Елинский", жестяная банка, 4x338 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)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г. Дата отбора: 19.06.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Елинский пищевой комбинат", Московская обл., Солнечногорский р-н, д. Елино, д.20 / ООО "БРГ", Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная, д.14
Дата изготовления*: 12.03.19 г Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30
Наименование поставщика*: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.
Внешний вид - В разогретом состоянии - отдельные кусочки мяса и жира массой менее 30 г., произвольной формы, с наличием грубой соединительной ткани, в бульоне.
Консистенция - Мясо непереваренное.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	не менее 58,0	48,4	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	10,6	+1,6
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	19,8	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,4	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей (мяса и жира), белка; завышена массовая доля жира.

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.