

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



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

28 сентября 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 269/п от 28 сентября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные стерилизованные. Группа кусковые в собственном соку. Говядина тушеная высший сорт, ТМ "Йошкар - олинский мясокомбинат", жестяная банка, 4x325 г. Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия". 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)*: ООО "О'кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 01 от 25 сентября 2023 г.

Дата отбора: 25.09.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО " Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44.

Дата изготовления*: 31.07.2023 г /Срок годности/годен до: 31.08.2028 г Дата поступления в ИЦ: 25.09.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2023 г. - 26.09.2023 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:

Вкус и запах - свойственные тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне; при извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму

Консистенция - мясо сочное, непереваренное

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет желтоватый

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.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	67,3	+/-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	17,46	+2,62
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	9,3	+/-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0 -1,5	1,2	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.А.