

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

11 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 542/п от 11 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясосодержащие рубленые стерилизованные. "Тушенка со свиной" ТМ "365 дней" в жестяной банке, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-044-05091131-2021

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 03.09.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-2 от 03 сентября 2024 г.

Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а

Дата изготовления*: 19.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 2 года Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 11.09.2024 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:

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Внешний вид - в разогретом состоянии-мясо кусочками произвольной форм, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, наличие желеобразного компонента, не расплавившийся при нагревании, в бульоне, при извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму

Консистенция - мясо сочное, непереваренное

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики 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	-	68,4	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 30,0	18,5	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	-	1,3	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 3 542/п, стр.2 из 2