

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"
Р.И. Бакиров
22 октября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 958/п от 22 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные "Языки свиные" в желе Главпродукт"- согласно направлению, Консервы мясные из субпродуктов "Языки свиные в желе", Главпродукт - согласно этикетке, жестяная банка, 8 x 250 г

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55477-2013 Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца): РБ, г Уфа, ул. Рубежная, д. 170 (ООО "Метро Кеш энд Керри")

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

Направление № 25/10/2018 от 16 октября 2018 г.

Дата отбора: 16.10.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления: 17.09.18 г

Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч

Наименование поставщика: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 22.10.2018 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид, форма - Языки с гладкой поверхностью, куски произвольной формы в желе. Желе прозрачное.

Консистенция - Языки упругие.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - Не обнаружены.

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 субпродуктов,%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 75	36,7	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 16,5	6,8	+1,4
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 13,0	10,40	+1,56
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,3-1,8	1,4	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55477-2013 "Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия" по заниженным массовым долям субпродуктов и белка.

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.