

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. Байнов
26 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 592/п от 26 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные.Свинина тушеная высший сорт (Армия России)/ 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 "БРТ", 238210, Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная,д.14; По заказу: ООО "Елинский пищевой комбинат", 141422, Московская обл., Солнечногорский р-н, д.Елино, д.20 (ТМ "Елинский")

Дата изготовления*: 07.04.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30 ч

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 26.06.2019 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 - 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.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

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		Характеристика 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	61,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	13,27	+/-1,99
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	24,1	+/-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,4	+/-0,2
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
6.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям

ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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