

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

5 апреля 2024 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 1 400/п от 5 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной бескостный крупнокусковой из свинины категории Б: «Лопаточная часть» ТМ «СТРОГАНОВ», 3,69 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-030-37676459

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 дата отбора: 02.04.2024. время отбора: 10:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 02 апреля 2024 г.

Дата отбора: 02.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «СТРОГАНОВ», Россия, Оренбургская обл., Оренбургский район, с. Южный Урал, ул. Купеческая, стр. № 1

Дата изготовления\*: 28.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 02.04.2024 г., не указано

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.04.2024 г. - 04.04.2024 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 9959-15:**

Внешний вид - мясо в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая; поверхность ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани. мясо упругое

Запах - без посторонних запахов

Цвет - мышечной ткани - от светло-розовый до розового, жира - белый

**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. Свежесть (по продуктам первичного распада белков)	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.