

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"  
А.Р. Баянов  
24 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 582/п от 24 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт. в жестяной банке., 4x325 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\*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления\*: 30.04.19 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. - 24.06.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г в бульоне.
Консистенция - Мясо непереваренное.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

**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 58,0	41,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	6,4	+1,0
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	18,8	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,3	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей и белка, завышена массовая доля жира.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.