

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

Заместитель начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
О.А. Гарифуллина
7 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 202/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы растительно- мясные паштетные с гусиным мясом стерилизованные.Паштет «Нежный» с гусиным мясом ТМ "365 дней" в жестяной банке, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-096-70833990-2023

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» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156., время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великоновгородский мясной двор", 173008, Россия, Новгородская обл., г.Великий Новгород, Сырковское шоссе, д.25

Дата изготовления*: 08.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 2 года Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 04.10.2024 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:

Внешний вид - в охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей

Консистенция - мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок

Цвет - светло-коричневый

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.Массовая доля мясных ингредиентов,%	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	99,7	-
2.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 9	250(-9)	241,1; 241,0; 241,9	-
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 25,0	19,2	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	-	1,1	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.