

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
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 120/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Конина тушеная. Первый сорт, жестяная банка, 338 г., 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)*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18.
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ПО МПК "Салют", 187322, Ленинградская обл., гп. Синявино, ул.Лесная, д.18Е
Дата изготовления*: 02.11.2017 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45 ч.
Наименование поставщика*: Не указан
Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 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 - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой от 2 до 5 г.
Консистенция - Мясо переваренное.
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 56,0	59,1	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	9,20	+ -1,38
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183	не более 17,0	12,5	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,5	+ -0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям (образец в виде фарша с единичными кусочками мяса массой менее 30 г) и по заниженной массовой доле 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.