

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"  
 Р.И. Бакиров  
 17 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 2 604/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная первый сорт", жестяная бан, 2x500 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 "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 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.Миценск, ул. Промышленная, д. 2 А  
 Дата изготовления: 03.11.2018 г Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч  
 Наименование поставщика: Не указано  
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 17.04.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**


**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
 Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.  
 Консистенция - Мясо 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 33741-2015 п.9                       | не менее 56,0        | 49,7  | -   |
| 2.Массовая доля белка,%                           | ГОСТ Р 25011- 17 п.6                      | не менее 15,0        | 11,5  | +1,7  |
| 3.Массовая доля жира,%                            | ГОСТ 26183-84                             | не более 17,0        | 17,0  | +1,4  |
| 4.Массовая доля хлоридов,%                        | ГОСТ 26186-84 п.3                         | 1,0-1,5              | 1,4   | +0,1  |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженным массовым долям составных частей и 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.