

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
25 сентября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 289/п от 25 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Паштет печеночный со сливочным маслом "То что надо" - согласно направлению; Консервы мясные паштетные стерилизованные.Паштет печеночный со сливочным маслом- согласно этикетке; жестяная банка, масса нетто 250 г., 5х250 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55336-2012 "Консервы мясные паштетные. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца): ООО "О кей", г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.37

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Акт отбора № 17/09/2018 от 11 сентября 2018 г.

Дата отбора: 11.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ОАО "Великоновгородский мясной двор", 173640, г.Великий Новгород, Сырковское шоссе, д.25

Дата изготовления: 30.07.2018 г

Дата поступления в ИЦ: 11.09.2018 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2018 г. - 25.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - В охлажденном состоянии - однородная масса, выплавленный жир на поверхности отсутствует.

Запах и вкус - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мажущаяся, однородная по всей массе.

Цвет - Коричневато-серый.

**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 белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 9,0	6,03	+ - 0,90
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 29,0	19,6	+ - 1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,4	1,2	+ - 0,1
4.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574-16 п.6	отрицательная	положительная	-

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55336-2012 "Консервы мясные паштетные. Технические условия" по заниженной массовой доле белка, наличию крахмала в составе.

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.