

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

Адреса 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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

12 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 342/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные. "Мясо птицы в собственном соку". "Мясо цыпленка в собственном соку". Стерилизованные, жестяная банка, 5x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Гусевский консервный комбинат», 238055, Россия, Калининградская обл., Гусевский р-н, г. Гусев, ул. Красноармейская, д.20

Дата изготовления*: 02.08.2023 г. /Срок годности/годен до: 02.08.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 11.12.2023 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 - кусочки мяса птицы в бульоне, с видимыми включениями специй и моркови

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы

Цвет желе (бульона) - золотисто-желтый

Запах и вкус - свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями и кореньями, без посторонних запахов и привкусов

Консистенция - мясо мягкое

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	
Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выпавший жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,4	-
Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,01	+2,25
Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 16,0	9,1	+1,4
Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,0	+0,1
Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.