

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
 19 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 2 625/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы растительно-мясные "Тушенка кусковая с говядиной", жестяная банка, 3х 340 г
 Нормативный документ на продукцию: ТУ 9217-006-70145024-05
 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" (Главпродукт), Изготов.: Россия, г. Москва, г. Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом. 13; Адрес произв.: Россия, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А
 Дата изготовления: 21.01.2019 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.
 Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:* заполнено по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии, мясо кусочками произвольной формы.
 Запах, вкус - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запахов и привкусов.
 Внешний вид бульона - В нагретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета.
 Консистенция - Слегка рыхлая.

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	-	41,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	4,64	+0,7
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	-	12,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84	-	1,5	+0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639-2011	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.