

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

заместитель директора ГКУ

"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

7 июня 2023 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 178/п от 7 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные из мяса птицы в собственном соку. Кусковые стерилизованные. "Мясо цыпленка в собственном соку", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.15-035-05802000

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)\*: АО "Тандер", РБ, г. Уфа, ул. Менделеева, д.137. время отбора 10:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 24 мая 2023 г.

Дата отбора: 24.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Лыткаринский МПЗ", Россия, 140082, Московская обл., г.Лыткарино.6 микрорайон, стр.4а

Дата изготовления\*: 30.01.2023 г. /Срок годности/годен до: 30.01.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 24.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*:

Дата(период) проведения испытания: 24.05.2023 г. - 07.06.2023 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 на костях данного вида птицы в бульоне, с видимыми включениями специй, моркови.

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - золотисто-желтый.

Вкус и запах - свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями и кореньями, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - мясо сочное, легко отделяется от кости.

**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	
1. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,2	+0,1
2. Посторонние примеси	Визуально	-	не обнаружено	-
3. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	9,36	+1,40
4. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	-	10,8	+1,4
5. Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, вытопленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	98,3	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.