

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"
 Бакиров Р.И.
 23 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 452/п от 23 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные. Говядина тушеная. Высший сорт, в жестяной банке, 5x290 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 Говядина тушеная. Высший сорт
 Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Агроторг", магазин "Пятерочка", РБ, г.Учалы, ул.Л.Комсомола, д.4. Время отбора:17.00
 Отбор проб произведен заказчиком
 Акт отбора № 2 от 13 июля 2021 г. Дата отбора: 13.07.2021 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Курганский мясокомбинат Стандарт", 121151, г.Москва, ул.Можайский Вал, д.8 Б, этаж4, комната 11; Адрес производства: 640007, Курганская обл., г.Курган, ул.Некрасова, д.1
 Дата изготовления*: 11.09.2019 г. /Срок годности/годен до 3 года Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00
 Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-
 Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 23.07.2021 г.
 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:

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.
 Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
 Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.
 Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка 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 58,0	58,5	-
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,21	+2,28
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	11,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
6.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Т.А. Васильева

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 Говядина тушеная. Высший сорт.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.