

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
17 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 618/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные стерилизованные "Мясо цыпленка в собственном соку", жестяная банка, 3x350 г.

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

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: СООО "Квинфуд", респ. Беларусь, 230005, г. Гродно, ул. Мясницкая, 16.

Дата изготовления: 14.04.2017 г

Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 17.04.2019 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

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) - Желтый.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, 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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	15,48	+2,32
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	не более 16,0	12,0	+1,4
4.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	97,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

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.