

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

заместитель директора ГКУ  
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

5 июня 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 069/п от 5 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные Фаршевые из мяса птицы стерилизованные «Фарш Колбасный для завтрака куриный», жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.15-033-37676459-2017

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 22 мая 2023 г.

Дата отбора: 22.05.2023 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\*: 14.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 14.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика\*:

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2023 г. - 05.06.2023 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:**

Цвет мяса - розовый, без серых пятен.

Цвет желе (бульона) - от золотисто-желтого до темно-желтого.

Вкус и запах - свойственные данному виду птицы.

Консистенция - мажущаяся.

**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	-	1,7	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	13,19	+1,98
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	15,4	+0,2

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.