

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: 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.
6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 644/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные. Говядина тушеная. Высший сорт, в жестяной банке, 4x525 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 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*: 12.06.2021 г. /Срок годности: 12.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

Наименование поставщика*: Не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 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, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - Мясо непереваренное

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтоватый, 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	58,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,11	+2,27
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	11,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.