

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 099/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные . Паштет с мясом птицы. ТМ "Name", жестяная банка, 8x190 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9216-001-70959595-2004

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г.

Дата отбора: 29.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Хаме Фудс", 601270, Владимирская обл., Суздальский р-н, п.Боголюбово, ул.Западная, д.35

Дата изготовления*: 10.10.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 г.

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

Дополнительная информация*:-заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В охлажденном состоянии однородная масса , выплавленный жир на поверхности отсутствует.

Запах и вкус - Свойственные данному виду продукту, без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей.

Консистенция - Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок.

Цвет - Коричневато-серый.

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 белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,01	+/-1,65
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	-	28,4	+/-1,4

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

 Ридаль Т.П.