

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

7 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 177/п от 7 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясосорастительные стерилизованные паштетные. Паштет печеночный «Гусь» со вкусом гусиного мяса» «Моя цена», жестяная банка, 4x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9217-315-37676459

Наименование и адрес заказчика: РОО 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)*: АО "Тандер", РБ, г. Уфа, ул. Менделеева, д.137. время отбора 10:57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 24 мая 2023 г.

Дата отбора: 24.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Елецкий мясокомбинат», 399774, Россия, Липецкая обл

Дата изготовления*: 28.12.2022 г. /Срок годности/годен до: 28.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 24.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 24.05.2023 г. - 07.06.2023 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:

Внешний вид - в охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира.

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса.

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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	4,74	+0,71
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	2,0	+0,7
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,2	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	-	не обнаружено	-
5.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 п.9	250,0(-9,0)	241.2; 241,5; 242,0	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.