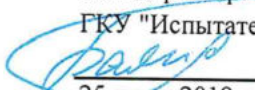


Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 25 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 587/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные Свинина тушеная высший сорт ТМ "Главпродукт", жестяная банка, 525 г., 4x525 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д. 12-58.
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г. Дата отбора: 19.06.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А
 Дата изготовления*: 07.09.2018 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30 ч.
 Наименование поставщика*: Не указано
 Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 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 разогретом состоянии - куски жировой ткани с прослойками мышечной ткани в бульоне.
Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтый.

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	не менее 59,0	49,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	5,37	+0,81
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	10,7	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,2	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей и белка.

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.