

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
 23 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 350/п от 23 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясные консервы стерилизованные кусковые "Говядина тушеная "Традиционная", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9216-016-72140283

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

Место отбора пробы (образца)*: Сабантуй, супермаркет(450017, г.Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО "Торгмастер"/ООО "УК "Салют" (ИНН:0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41// 450105, г.Уфа,ул.М.Жукова,д.10, пом.10)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26313-2014"Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб"

Направление № 15-отб2019 от 17 июля 2019 г.

Дата отбора: 17.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", г.Уфа,ул.Трамвайная ,4а.

Дата изготовления*: 10.04.2019 г. Срок годности 2 года Дата поступления в ИЦ: 17.07.2019 г., 16:30

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

Дата(период) проведения испытания: 17.07.2019 г. - 23.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	-	58,4	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,4	+1,71
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	-	12,8	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	1,4	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.