

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 116/п от 18 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт из свинины вареной категории Б «Ветчина в оболочке» упаковано по вакуумом, 8x0,3 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31790-2012 Продукты из свинины вареные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская д. 112; время отбора: 09:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 12 ноября 2024 г.

Дата отбора: 12.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский Мясокомбинат", 182111, Псковская обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 07.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 07.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*:-

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 16.11.2024 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 9959-15:

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью, без поврежденной оболочки

Консистенция - упругая

Цвет - равномерно окрашенный фарш розового цвета

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый

Вид на разрезе - при нарезании не распадается, содержит куски мышечной и жировой ткани неопределенной формы, цвет жира белый с розовым оттенком

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	не менее 12,0	13,05	+1,96
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3,0	1,2	+0,1
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 33,0	32,3	+2,6

Микробиологические 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.Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ),КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более $1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^3$	-
2.Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 1,0 г продукта	ГОСТ 30347-2016, п 8.1,	не допускаются	не обнаружено	-
3.Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
4.Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
5.Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-2012,ГОСТ 31500-2012,ГОСТ Р 70145-2022

Состав: свинина, натуральные пряности (перец черный, орех мускатный), вода питьевая, соль, сахар, стабилизаторы (Е 407, Е 450 i), антиокислитель (аскорбиновая кислота), посолочно- нитритная смесь (соль, фиксатор окраски - нитрит натрия)

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Не обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Обнаружено
13.Растительные белковые добавки (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Обнаружено
14.Специи	Обнаружено
15.Целлюлоза	Не обнаружено
16.Соединительнотканнные белки	Не обнаружено
17.Соединительная ткань после тепловой обработки	Обнаружено

² Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31790-2012 Продукты из свинины вареные. Технические условия по наличию в составе продукта непредусмотренных компонентов (соевый изолированный белок).

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.