

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
 № 5 338/п от 23 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные Говядина тушеная Высший сорт, Халяль, ТМ "Мясокомбинат Курганский", жестяная банка., 4x290 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)*: 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 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 15-отб2019 от 17 июля 2019 г. Дата отбора: 17.07.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Курганский мясокомбинат Стандарт", 121151, г.Москва, ул.Можайский Вал, д.8 Б, этаж4, комната 11; Адрес производства: 640007, Курганская обл., г.Курган, ул.Некрасова, д.1
 Дата изготовления*: 11.10.2018 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 17.07.2019 г., 16:30 ч
 Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ГТН № 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 - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса. |
| Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 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 | не менее 58,0 | 69,1 | - |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011 | не менее 15,0 | 15,42 | +1,23 |
| 3.Массовая доля жира,% | ГОСТ 26183 | не более 17,0 | 14,5 | +1,4 |
| 4.Массовая доля хлоридов,% | ГОСТ 26186 | 1,0-1,5 | 1,2 | +0,1 |
| 5.Посторонние включения | Визуально | не допускаются | не обнаружены | - |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

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.