

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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

30 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 486/п от 30 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные "Свинина тушеная высший сорт" кусковые стерилизованные, ТМ "Окей", в жестяной банке, 4x338 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
 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)*: ООО "Окей", РБ, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а

Дата изготовления*: 04.06.2021 г. /Срок годности/годен до: 04.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20ч

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 30.09.2021 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:**

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Внешний вид - В разогретом состоянии - кусочки мяса произвольной формы массой менее 30 г. составляют более 10% общей массы мяса. Значительное количество жировой ткани.

Консистенция - Мясо непереваренное

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

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 33741-2015 п.9	не менее 59,0	59,1	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 18,0	16,5	+1,4

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.

При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+0,1
4.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	9,42	+1,31

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям и заниженной массовой доле белка.

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.