

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

20 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 319/п от 20 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясо кур (тушка цыпленка-бройлера) 1 с, охлажденная "Халяль" ТМ"Латифа" в полимерной упаковке, 3x2,008 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора:12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Васильевская птицефабрика", РФ, Пензенская область, Бессоновский район, д. Васильевка, ул. Центральная, 70, ул. Центральная, 71

Дата изготовления*: 13.09.2021 г. /Срок годности: 22.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 20.09.2021 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 31470 -12 п.4:

Внешний вид - Тушка птицы, потрошенная.

Цвет кожи - Бледно-желтый.

Цвет подкожного и внутреннего жира - Бледно-желтый.

Цвет мышечной ткани - Бледно-розовый.

Состояние костной системы - Без переломов и деформаций.

Степень снятия оперения - Поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера.

Состояние кожных покровов - Кожа без разрывов.

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. Свежесть (по продуктам распада белков)	ГОСТ 31470-12 п.6	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427-2018	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол



Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия",

2

Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.