

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: 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"

Бакиров Р.И.

6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 643/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные Говядина "Курганская", жестяная банка, 4х340 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 88178378-001-2014

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 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*: 21.11.2020 г. /Срок годности: 21.11.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

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

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 г.

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 запаха и вкуса

Внешний вид - В разогретом состоянии - кусочки жировой ткани с прослойкой мышечной ткани в смеси с желирующей добавкой.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет - желтоватый.

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	-	56,7	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	13,3	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ Р 51480-99	-	1,3	+0,1
4.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	5,9	+0,89

Подпись лица, оформившего протокол



Handwritten signature

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Handwritten signature

Ридаль Т.П.

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.