

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"
Р.И. Бакиров
22 октября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 956/п от 22 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная. Высший сорт", "Гарантия", жестяная банка, 5x525 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): РБ, г Уфа, ул. Рубежная, д. 170 (ООО "Метро Кеш энд Керри")
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 25/10/2018 от 16 октября 2018 г. Дата отбора: 16.10.2018 г.
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А
Дата изготовления: 12.07.18 г Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч
Наименование поставщика: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 22.10.2018 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - 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 33741-2015 п.9 | не менее 58,0 | 43,7 | - |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | не менее 15,0 | 9,88 | +/-1,48 |
| 3.Массовая доля жира,% | ГОСТ 26183-84 | не более 17,0 | 9,1 | +/-1,4 |
| 4.Массовая доля хлоридов,% | ГОСТ 26186-84 п.3 | 1,0-1,5 | 1,4 | +/-0,1 |
| 5.Посторонние включения | Визуально | не допускается | отсутствуют | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженным массовым долям составных частей и белка.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и является только на образцы продукции, представленной на испытания.