

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
 30 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 946/п от 30 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные. Говядина тушеная. Высший сорт, ТМ "Мясокомбинат курганский", в жестяной банке, 338 г., 4х338 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)*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34) / ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 11,46 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 37-отб2019 от 24 сентября 2019 г. Дата отбора: 24.09.2019 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/ 640007, Курганская обл., г.Курган, ул.Некрасова, д.1
 Дата изготовления*: 01.04.2019 г. Срок годности 3 года; Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч.
 Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 30.09.2019 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 - Без посторонних запаха и привкуса.
 Внешний вид - В разогретом состоянии - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой 10-15 г. (по ГОСТ мясо кусочками произвольной формы должна составлять не менее 30 г.).
 Консистенция - Мясо переваренное.
 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 | не менее 58,0 | 67,4 | - |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011 | не менее 15,0 | 12,66 | +1,90 |
| 3.Массовая доля жира,% | ГОСТ 26183 | не более 17,0 | 7,7 | +1,4 |
| 4.Массовая доля хлоридов,% | ГОСТ 26186 | 1,0-1,5 | 1,1 | +0,1 |
| 5.Посторонние включения | Визуально | не допускаются | не обнаружено | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижена массовая доля белка ; образец в виде фарша с единичными кусочками мяса массой менее 10-15 г.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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