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.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник испытательного центра
_____ О.А. Медведь
24 октября 2024 г.

МП ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 728/п от 24 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Грудной отруб без кости охлажденный упаковано под вакуумом, 4х700 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31797-2012 "Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия"
Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17
Место отбора пробы (образца)*: ООО «Лента», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, время отбора:15:15
Отбор проб произведен заказчиком
Акт отбора № 20 от 22 октября 2024 г. Дата отбора: 22.10.2024 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО «Эталон» 427005, Россия, Удмуртская Республика, Завьяловский р-н,д. Каменное, ул. Центральная,д.15 А
Дата изготовления*: 16.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 14 суток Дата поступления в ИЦ: 22.10.2024 г., 16:15 ч.
Наименование поставщика*: -
Дата(период) проведения испытания: 22.10.2024 г. - 24.10.2024 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 7269-15 :
Внешний вид и цвет - от красного до темно-красного цвета, слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге
Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается
Запах (после размораживания) - специфический, свойственный свежему мясу, без посторонних запахов
Состояние жира - имеет желтоватый цвет
Прозрачность и запах бульона - прозрачный, без посторонних запахов

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.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/ неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Свежесть мяса	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

[2] Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 "Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.