

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Бакиров Р.И.
21 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 445/п от 21 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из мяса птицы стерилизованные. "Мясо индеек в собственном соку" жестяная банка, 4x525 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Бэст Прайс", магазин "Fix Price", РБ, г.Учалы, ул.Ленина, д.8, помещение 2. время отбора:18.05

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 3 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Союз-Логистик", 140127, Россия, Московская обл.,г.Раменское, дер.Старково,ул.Колхозная,стр.64

Дата изготовления*: 13.04.2021 г. /Срок годности/годен до 30 месяцев Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 21.07.2021 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:

Внешний вид - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - Золотисто-желтый.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

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 хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 17,0	17,27	+2,59
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 19,0	4,6	+0,7
4.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.