

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

28 сентября 2023 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 274/п от 28 сентября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Люкс" "Говядина тушеная высший сорт", ТМ "Главпродукт", жестяная банка, 325 г, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "О'кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 01 от 25 сентября 2023 г.

Дата отбора: 25.09.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО «Орелпродукт», 108810, Россия, г. Москва, пос. Марушкинское, д. Крекшино, проезд Терминальный, д. 3, стр.4, эт.2

Дата изготовления\*: 18.02.2023 г /Срок годности/годен до: 18.02.2026 г Дата поступления в ИЦ: 25.09.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: Не указано, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2023 г. - 27.09.2023 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 33741-2015 п. 7:**

Вкус и запах - свойственные тушеному мясу с пряностями, 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 желтоватый

**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. Массовая доля составных частей (мяса и жира), %	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	60,8	-
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,17	+2,28
3. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	10,8	+1,4
4. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0 -1,5	1,4	+0,1
5. Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.А.