

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
25 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 586/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная. Первый сорт, ТМ "Семейный бюджет" в жестяной банке, 325 г., 4х325 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)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г.

Дата отбора: 19.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 14.03.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 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 - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г в бульоне.

Консистенция - Мясо непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло - коричневый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	не менее 56,0	57,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	7,40	+1,11
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	13,8	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,0	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижена массовая доля белка и установлено наличие крахмала.

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.