

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник Испытательного центра

О.А. Медведь

5 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 668/п от 5 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из мяса птицы стерилизованные мясные. Мясо цыпленка в собственном соку, ТМ Каждый день, жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-033-37676459-2017

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 «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 03.05.2023 г. время отбора: 12:47

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 03 мая 2023 г.

Дата отбора: 03.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Гусевский консервный комбинат», 238055, Россия, Калининградская обл., Гусевский р-н, г. Гусев, ул. Красноармейская, д.20

Дата изготовления*: 24.01.2023 г. /Срок годности/годен до: 24.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 03.05.2023 г., 13:40 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.05.2023 г. - 05.05.2023 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:

Внешний вид - соответствует описанию

Цвет мяса - соответствует описанию

Цвет желе (бульона) - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

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 хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	0,7	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	10,69	+1,60
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	11,3	+1,4
5.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	99,4	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.