

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 июня 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 554/п от 18 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясо кур: тушка цыпленка-бройлера потрошенная, 1 сорта, охлажденная, 3 шт., 5,545 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). 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)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 10.06.2024. время отбора: 11:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 10 июня 2024 г.

Дата отбора: 10.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Васильевская птицефабрика", РФ, Пензенская область, Бессоновский район, д. Васильевка, ул. Центральная, 70/Пензенская область, Бессоновский район, д. Васильевка, ул. Центральная, 71

Дата изготовления*: 07.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 17.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 10.06.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 10.06.2024 г. - 13.06.2024 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 31470 -12 п.4.2-4.4, ГОСТ Р 51944 - 02 п. 6.1- 6.10:

Внешний вид - тушка птицы, потрошенная

Цвет кожи - бледно-желтый

Цвет подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый

Цвет мышечной ткани - бледно-розовый

Состояние костной системы - без переломов и деформаций

Степень снятия оперения - поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера

Состояние кожи (кожных покровов) - кожа без разрывов

Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицы

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 (качественный тест с реактивом Несслера)	ГОСТ 31470-12 п.6	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 2 554/п ,стр.2 из 2