

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"
Бакиров Р.И.
26 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 450/п от 26 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт", жестяная банка, 4x500 г.

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

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Агроторг", магазин "Пятерочка", РБ, г.Учалы, ул.Л.Комсомола, д.4. Время отбора: 17.00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 2 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт", 108810, г Москва, поселение Марушкинское, д. Крёкшино, Терминальный проезд, строение 3, этаж 2, комната 64е/303030, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 07.04.2021 г. /Срок годности/годен до 3 года Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 26.07.2021 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:

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид - В разогретом состоянии - куски жировой ткани с прослойками мышечной ткани в бульоне.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	56,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	8,52	+1,28
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	13,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,5	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
6.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускается	отсутствует	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженной массовой доле составных частей и белка.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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.