

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

20 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 491/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной из свинины мелкокусковой бескостный, категории В, охлажденный. Стейк "Сочный", ТМ "МИРАТОРГ", в подложке, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 93150011.004-2012

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156) ООО "Лента" (ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б); время отбора - 12:09

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Направление № 31-отб2019 от 10 сентября 2019 г.

Дата отбора: 10.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "ТК "Мираторг", 115516, г.Москва, Кавказский бульвар, 57 / ЗАО "СК Короча", 309220, Белгородская обл., Корочанский район, территория ЗАО "СК Короча"

Дата изготовления\*: 06.09.19 Срок годности до 19.09.19 Дата поступления в ИЦ: 10.09.2019 г., 16:00

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 10.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - ломтики мясной мякоти (стейк), зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая;

Запах - без посторонних запахов.

Цвет - мышечной ткани - от светло-красный, жира - белый.

##### 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.Свежесть (по продуктам первичного распада белков)	ГОСТ 23392	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

##### Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,5	0,052	+0,018
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,05	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

Протокол № 6 491/п ,стр.1/ из 1