

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

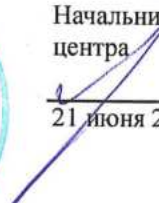
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь
21 июня 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 621/п от 21 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Говядина шея без кости п/ф охлажденный ТМ «Окей», , 2,64 кг
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 54754-2021 "Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. ТУ".

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 "Окей" г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 18.06.2024. время отбора: 14:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 июня 2024 г.

Дата отбора: 18.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО О'кей, г. Санкт-Петербург, Заневский пр.,д.65, корп. 1, лит.А

Дата изготовления*: 18.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.06.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.06.2024 г. - 19.06.2024 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 9959-15:

Внешний вид - мясо в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая; поверхность ровная, незаветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани, мясо упругое

Запах - без посторонних запахов

Цвет - мышечной ткани - от красного до темно-красного, жира - желтоватый

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 (по продуктам первичного распада белков)	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 54754-2021 "Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. ТУ".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.