

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.
 23 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 453/п от 23 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт, жестяная банка, 4x338 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*: СПК "Агрокомбинат СНОВ", Республика Беларусь, 222615, Минская обл., Несвижский р-н, аг.Снов, ул.Ленина, д.16./Республика Беларусь, 222615, Минская обл., Несвижский р-н, аг.Снов, ул.Западная, д.2

Дата изготовления*: 23.08.2019 г. /Срок годности 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. - 23.07.2021 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 - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и вкуса

Внешний вид - В разогретом состоянии-мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

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

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - не обнаружены

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка 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 59,0	63,3	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 18,0	14,7	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ Р 51480-99	1,0-1,5	1,5	+ -0,1
4.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	17,21	+ -2,58
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
6.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускаются	отсутствует	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия.

2

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.