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.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник испытательного центра
МП
_____ О.А. Медведь
24 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 907/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные стерилизованные "Мясо цыпленка в собственном соку" ТМ "Совок" в жестяной банке, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О,КЕЙ», 450095, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20, .время отбора: 12:52

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 18 сентября 2024 г. Дата отбора: 18.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул.Театральная,7

Дата изготовления*: 19.04.2023 г. /Срок годности/годен до: 36 месяцев Дата поступления в ИЦ: 18.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2024 г. - 23.09.2024 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 33741-2015 п. 7:

Внешний вид - кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне, с видимыми включениями специй, моркови

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы

Цвет желе (бульона) - золотисто-желтый

Запах и вкус - свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями и кореньями, без посторонних запаха и привкуса

Консистенция - мясо сочное, легко отделяется от кости

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.

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.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,80	+-2,37
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 16,0	11,0	+-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	1,0-1,3	1,2	+-0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

[2] Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.