

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"
Директор
ГКУ "Испытательный центр"
А.А.Аскарлов
12 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 992/п от 12 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Говядина тушеная (согласно направлению); на этикетке указано: Консервы мясные, кусковые из говядины, стерилизованные, "Говядина тушеная", первый сорт, жестяная банка, 6х 325 г
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия"
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца): ПАО "МАГНИТ", РБ, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д. 30
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Акт отбора № 13/08/2018 от 29 августа 2018 г. Дата отбора: 29.08.2018 г.
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ООО "Скопийский мясоперерабатывающий комбинат", Россия, Рязанская об., Скопийский р-н, с. Успенское
Дата изготовления: 06.05.2018 Дата поступления в ИЦ: 29.08.2018 г., 16:55 ч.
Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 29.08.2018 г. - 12.09.2018 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:


Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.
Внешний вид - В разогретом состоянии в виде спрессованного мясного фарша в бульоне, вместо кусков мяса произвольной формы не менее 30 г.
Консистенция - В виде фарша.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета.

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 п.9	не менее 56,0	56,1	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	12,06	+0,88
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	17,4	+0,7
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,0	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженной массовой доле белка и органолептическим показателям.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.