

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: Республика Башкортостан,
г.Уфа, ул.Ст.Халтурина, 28, Тел. 223-31-48, 223-74-86

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 651/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные. "Мясо птицы в собственном соку". "Мясо цыпленка в собственном соку", жестяная банка, 4х325 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Продукты питания Комбинат", 236034, г.Калининград, ул.Дзержинского, д.244 А;

Адрес производства: ООО "Гусевский консервный комбинат", 238051, Калининградская обл., г.Гусев, ул.Красноармейская, д.20

Дата изготовления*: 26.05.2021 г. /Срок годности: 26.11.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

Наименование поставщика*: Не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 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 не указано:

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

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - Золотисто-желтый.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, без посторонних запахов и привкусов.

Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

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 хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,3	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	11,7	+1,8
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 16,0	13,6	+1,4
5.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	99,8	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия" по заниженной массовой доле белка.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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.