

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

13 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 991/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из мяса птицы стерилизованные мясные.Цыпленок в собственном соку. "Мясо цыпленка в собственном соку". ТМ «Красная Цена, в жестяной банке, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-033-37676459-2017

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "Агроторг", РБ, г.Уфа, ул.Софьи Перовской, д.29, магазин "Пятерочка".

Время отбора 10:44

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 02 декабря 2021 г.

Дата отбора: 02.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Гусевский консервный комбинат", 238051, Россия, Калининградская обл., г.Гусев, ул. Красноармейская, д.20. Изготовлено для АО "ТАНДЕР", Россия, 350002, г.ж Краснодар, ул.Леваневского, 185

Дата изготовления*: 13.08.2021 г. /Срок годности/годен до: 13.08.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 02.12.2021 г., 14:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.12.2021 г. - 13.12.2021 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.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,5	+0,1
2. Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
3. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	8,97	+1,35
4. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	-	10,3	+1,4
5. Масса нетто, г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8 9	325 (-10)	328;330;329.	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.