

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"
А.Р. Баянов
30 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 954/п от 30 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные Свинина тушеная высший сорт ТМ "Главпродукт", в жестяной банке, 525 г., 4x525 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)*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа" (450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34) / ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 11,46 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 37-отб2019 от 24 сентября 2019 г.

Дата отбора: 24.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 30.07.2018 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 30.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в большом количестве желеобразного бульона.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии желтоватого 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	не менее 59,0	53,9	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	10,11	+,-1,52
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	12,9	+,-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,3	+,-0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей (мяса и жира) и белка.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.