

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель начальника  
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина  
7 октября 2024 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 198/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ Село зеленое жестяная банка., 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. 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 «Лента» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Сарапульский мясокомбинат» 427964, Россия. Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. Азина, д. 179.

Дата изготовления\*: 25.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 года Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 04.10.2024 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:

Запах и вкус - свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне

Консистенция - мясо сочное, непереваренное

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии светло-коричневого цвета, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев

**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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	64,0	-
2.Масса нетто,г.	ГОСТ 8756.1-17 п. 6	325(-9,8)	319,6; 318,1; 319,8	
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,40	+2,31
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	16,9	+1,4
5.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	1,0-1,5	1,1	+0,1
6.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.