

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
25 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 248/п от 25 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясной, бескостный, крупнокусковой, категории Б, охлажденный. Шея свиная бескостная ТМ "Ашан" упаковано под вакуумом, 3 штуки, 3,069 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 45934527-001-2016

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 «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Филе Проперти», Россия, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, 3а/ Россия, 392540, Тамбовская обл., Тамбовский район, с.Стрельцы, ул. Урожайная, д.10а

Дата изготовления*: 12.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 22.11.2024 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 7269-15 :

Внешний вид - мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге

Цвет - от светло-красного до красного цвета

Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Состояние жира - цвет - белый

Запах (после размораживания) - без посторонних запахов

Запах - без посторонних запахов

Прозрачность и запах бульона - прозрачный, без посторонних запахов

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. Свежесть мяса	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

Микробиологические 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. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более 5,0 x10 ⁵	6,5x10 ⁴	-
2. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,001 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
3. Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных микробиологических испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.