

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.

20 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 252/п от 20 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные стерилизованные кусковые. "Тушенка смоленская из говядины", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-360-00419779-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО 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 "Торгмастер" магазин "Байрам", РБ, г.Уфа, ул.Зорге,д.44

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 35 от 14 декабря 2021 г.

Дата отбора: 14.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, респ.Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44

Дата изготовления*: 10.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 10.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 14.12.2021 г., 13:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 14.12.2021 г. - 20.12.2021 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:

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой 0,4 - 3,4 гр., в бульоне.

Консистенция - Мягкая.

Внешний вид бульона - Светло - коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

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.

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 33741-2015 п.9	не менее 50,0	54,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	10,19	+1,53
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	21,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,5	+0,1
5.Крахмалосодержащие продукты	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускается	не обнаружено	-
6.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8, 9	325 (-9,8)	331,0; 331,8; 331,3	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.