

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"  
Р.И. Бакиров  
18 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 622/п от 18 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные. "Свинина тушеная. Высший сорт", ТМ "Семейный бюджет", жестяная банка, 2x500 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): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: Россия, г. Москва, г. Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом. 13; Адрес производства: Россия, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А  
Дата изготовления: 16.11.2018 г Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.  
Наименование поставщика: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 18.04.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - В разогретом состоянии - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой от 1 до 5 г.  
Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
Консистенция - Мясо переваренное.  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло-коричневый.

**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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 59,0	45,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 13,0	8,35	+1,25
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 33,0	15,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям ( образец в виде фарша с единичными кусочками мяса массой менее 30 г) и заниженным массовым долям составных частей, 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.