

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"
Бакиров Р.И.
22 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 441/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные в собственном соку "Говядина в собственном соку тушеная", в жестяной банке, 4x338 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 34177-2017 "Консервы мясные. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Бэст Прайс", магазин "Fix Price", РБ, г.Учалы, ул.Ленина, д.8, помещение 2. время отбора:18.05

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 3 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "МПК "ПОТАНИНО", Россия,187423,Ленинградская обл.,Волховский р-н, дер.Потанино, ул.Промышленная,д.3 по заказу ООО "ЭМПИКОН"

Дата изготовления*: 19.04.2021 г. /Срок годности 19.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.

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, без грубой соединительной ткани. В охлажденном состоянии - мясо кусочками произвольной формы. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - В разогретом состоянии - свойственная тушеному мясу, мясо непереваренное.

Внешний вид бульона - В разогретом состоянии цвет светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

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 50,0	51	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 9,0	9,34	+ -1,40
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 20,0	19,6	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,8	1,7	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 34177-2017 "Консервы мясные. Общие технические условия".

2

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытаниях.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.