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.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник испытательного центра
МП _____ О.А. Медведь
11 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 536/п от 11 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясосодержащие кусковые «Свинина тушеная первый сорт» ТМ "Мясные ряды" в жестяной банке, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 70145024-001-2018

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», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 03.09.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-2 от 03 сентября 2024 г. Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт", 108810, г Москва, поселение Марушкинское, д. Крёкшино, Терминальный проезд, строение3, этаж2, комната 64е/303030, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 22.09.2023 г. /Срок годности/годен до: 3 года Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 11.09.2024 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 - без посторонних запаха и привкуса

Внешний вид - в разогретом состоянии-мясо кусочками произвольной формы, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, наличие желеобразного компонента, не расплавившийся при нагревании, в бульоне, при извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму

Консистенция - мясо сочное, непереваренное

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый

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		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	-	62,2	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 10,8	10,0	+-1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	-	1,4	+-0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

[2] -

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.