

**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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 879/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясосодержащие "Говядина тушеная первый сорт" Кусковые Стерилизованные", ТМ "Лужская Марка", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 001-05091131-2015

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г.Луга, Ленинградское шоссе, д.18 А

Дата изготовления\*: 29.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 3 года Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 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:**

Внешний вид - В разогретом состоянии -кусочки жировой ткани с прослойками мышечной ткани, в смеси с желирующей добавкой.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтоватый.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.



**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 белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	7,45	+ -1,12
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	15,8	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,4	+ -0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
5.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8, 9	не менее 325,0	327,0	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.