

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  
 19 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 2 627/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные стерилизованные "Свинина тушеная БОГАТЫРСКАЯ", жестяная банка, 4x 325 г  
 Нормативный документ на продукцию: ТУ 9216-474-00419779-14  
 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\*: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, респ.Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44  
 Дата изготовления: 07.02.2019 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.  
 Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:\*заполнено по сведениям заказчика.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - В разогретом состоянии в виде спрессованного мясного фарша в бульоне.  
 Цвет желе (бульона) - В нагретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета.  
 Консистенция - Мясо переваренное, в виде фарша.  
 Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

**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	-	66,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	8,91	+-1,34
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	-	20,5	+-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,3	+-0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.