

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"  
А.Р. Баянов  
26 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 593/п от 26 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные из субпродуктов "Языки свиные в желе"/ ТМ "Главпродукт". Группа - консервы кусковые. Консервы стерилизованные, жестяная банка, 4x250 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 55477-2013 "Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г.

Дата отбора: 19.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления\*: 11.04.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 26.06.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса
Внешний вид, форма - Языки с гладкой поверхностью, куски произвольной формы в желе. Желе прозрачное.
Консистенция - Языки упругие.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтоватый, Незначительная мутноватость бульона.
Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - не обнаружены

**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 субпродуктов,%	ГОСТ 33741	не менее 75	57,3	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	10,71	+1,61
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 16,5	9,0	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,3-1,8	1,4	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей и 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.