

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

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

заместитель директора ГКУ  
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

2 июня 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 017/п от 2 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные " Рулька свиная", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.15-145-37676459-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО 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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: АО «Тандер», РБ, г. Уфа ул. Менделеева, д.137, дата отбора: 18.05. 2023 г. время отбора: 10:23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 мая 2023 г.

Дата отбора: 18.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления\*: 28.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 28.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.05.2023 г. - 02.06.2023 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 - мясо кусочками произвольной формы, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне; при извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Вкус и запах - свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев; у бульона имеется незначительная мутноватость.

**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	-	69,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	15,65	+ -2,35
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	13,3	+ -0,2
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,7	+ -0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

2 -

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.