

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

14 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 388/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Субпродукты пищевые цыплят – бройлеров обработанные ПЕЧЕНЬ и СЕРДЦЕ охлажденные ТМ "Пестреченка" на подложке, 3 штуки, 2,874 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31657-2012 "Субпродукты птицы. Технические условия"

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 «Ашан», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Птицеводческий комплекс "Ак Барс"422750, Респ.Татарстан, Пестреченский район, с.Ленино-Кокушкино; адрес производства: 422527, Респ.Татарстан, Зеленодольский район, село Осиново, площадка "Птицекомплекс"

Дата изготовления*: 06.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 11.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 09.10.2024 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 31470 -12 п.4.2-4.4:

Цвет и запах - специфические, свойственные субпродуктам определенного вида птицы, без посторонних цвета и запаха

Внешний вид - обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, коричневатого-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей; обработанное сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околмышечного жира

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	

Показатели безопасности:

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 концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427-2018	не более 0,1	менее 0,0025	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" от 9 декабря 2011 года N 880 и ГОСТ 31657-2012 "Субпродукты птицы. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.