

**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

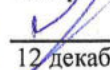
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь  
12 декабря 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 337/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные стерилизованные. Группа кусковые в собственном соку. Говядина тушеная высший сорт, ТМ "Йошкар - олинский мясокомбинат", жестяная банка, 5x325 г. Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия". 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.6, каб.107 Место отбора пробы (образца)\*: ООО "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44.

Дата изготовления\*: 13.07.2023 г. /Срок годности/годен до: 13.07.2028 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 12.12.2023 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:**

Запах и вкус - свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

**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	не менее 58,0	58,1	-
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,92	+2,39
3. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	9,7	+1,4
4. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1
5. Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.  
Протокол № 4 337/п, стр. 2 из 2