

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

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**

Заместитель начальника  
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина  
7 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 194/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясо кур: Тушка цыпленка-бройлера охлажденная, потрошенная, I сорт, ТМ "365 дней", полиэтиленовый пакет, 3 штуки, 3,83 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части).  
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 «Лента» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Уральский бройлер», 461431 РФ, Оренбургская обл, м.р-н Сакмарский с.п., Татаро-Каргалинский сельсовет, с. Татарская Каргала, ул. Дорожная, 30 этаж 2, кабинет 27 / 461431, РФ, Оренбургская обл., м.р-н Сакмарский, с.п. Татаро-каргалинский сельсовет, с. Татарская Каргала, ул. Дорожная, 30

Дата изготовления\*: 29.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 07.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 02.10.2024 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, ГОСТ Р 51944 - 02 п. 6.1- 6.10:**

Внешний вид - тушка птицы, потрошенная

Цвет кожи - бледно-желтый

Цвет подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый

Цвет мышечной ткани - бледно-розовый

Состояние костной системы - без переломов и деформаций

Степень снятия оперения - поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера

Состояние кожи (кожных покровов) - кожа без разрывов

Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицы

**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. Свежесть мяса (качественный тест с реактивом Несслера)	ГОСТ 31470-12 п.6	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.