

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Место проведения испытаний: Республика Башкортостан,
г.Уфа, ул.Ст.Халтурина, 28, Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Бакиров Р.И.
6 августа 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 648/п от 6 августа 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные в желе "Говядина тушеная в желе натуральная", в жестяной банке, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9216-002-52046454-2015

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "ЭлементТрейд", магазин "Монетка", РБ, г.Учалы, ул.Башкортостана, д.8

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № Б/н от 29 июля 2021 г.

Дата отбора: 29.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Вязьмямясопродукт», Смоленская обл., г.Вязьма, ул. Репина,16, 450076, Башкортостан Респ, Уфа г, Гоголя ул, дом № 60/1, корпус 413

Дата изготовления*: 11.11.2020 г. /Срок годности:11.11.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2021 г., 08:30ч

Наименование поставщика*: Не указано, договор № -, ТГН №-

Дата(период) проведения испытаний: 30.07.2021 г. - 06.08.2021 г.

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:

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запахов и привкусов.

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо крупным куском, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в желе. При извлечении из банки частичное распадание куска.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

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

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	согласно этикетки не менее 40,0	40,2	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	согласно этикетки не более 14,0	2,4	+,-1,4
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	согласно этикетки не менее 9,0	6,21	+,-0,93
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,4	+,-0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
6.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Начальник испытательного центра



Загирова Э.Ф.

Ридаль Т.П.

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.