

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
19 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 606/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт", жестяная банка, 2x525 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "БРТ", 238210, Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная,д.14. Изготовлено по заказу : ООО "Лента"  
Дата изготовления\*: 18.02.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30  
Наименование поставщика\*: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация: \*- заполняется по сведениям заказчика.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

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.  
Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.  
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии желтоватого . У бульона имеется незначительная мутноватость.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности 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 59,0	62,4	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 13,0	12,62	+1,89
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 33,0	26,8	+2,1
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.