

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"  
 А.Р. Баянов  
 1 октября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 957/п от 1 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Говядина тушеная высший сорт ТМ "Главпродукт" в жестяной банке, 4х325 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)\*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа" ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 ) / ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 11,46 ч.  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 37-отб2019 от 24 сентября 2019 г. Дата отбора: 24.09.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А  
 Дата изготовления\*: 15.03.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч.  
 Наименование поставщика\*: Не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 01.10.2019 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.  
 Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
 Консистенция - Мясо непереваренное.  
 Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло - коричневый.

##### Физико-химические показатели:

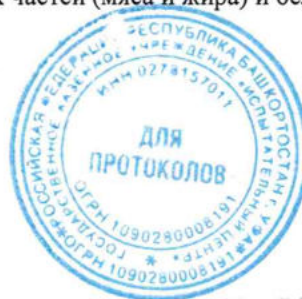
Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	не менее 58,0	54,9	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	9,72	+1,46
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	12,1	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,4	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей (мяса и жира) и белка.

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.