

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
25 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 589/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные. Тушенка Русская говяжья (Консервы кусковые стерилизованные) ТМ "Семейный бюджет", в жестяной банке 340 г. , 4х340 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9217-006-18731365-03.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г.

Дата отбора: 19.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт" Изготов.: Россия, г. Москва, г. Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом. 13; Адрес произв.: Россия, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 09.04.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками массой 3-6 г. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет 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 белка,%	ГОСТ Р 25011	-	5,77	+0,87
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	-	4,2	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	1,2	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.