

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  
 20 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 6 483/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории Б, охлажденный. Свинина духовая в маринаде. ТМ "Слово Мясника", упаковано под вакуумом, 3x885 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ЕАС

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

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156) ООО "Лента" (ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б); время отбора - 12:09

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Направление № 31-отб2019 от 10 сентября 2019 г.

Дата отбора: 10.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Тамбовский Бекон", 393672, Тамбовская область, Жердевский район, город Жердевка, Заводская улица, 28 а / 392520, Тамбовская область, Тамбовский район, с. Боршевка, ул. Придорожная 1

Дата изготовления\*: 26.08.19 Срок годности до 16.09.19 Дата поступления в ИЦ: 10.09.2019 г., 16:00

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 10.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - мясо в виде цельного куска, зачищенная от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани, в маринаде; мышечная ткань упругая;

Запах - с выраженным ароматом специй, без посторонних запахов.

Цвет - свойственный продукту данного наименования.

**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 |   |

**Показатели безопасности:**

| Показатели, единицы измерения         | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |   | Характеристика погрешности полученных результатов |
|---------------------------------------|---|----------------------|---|---|
|                                       |   | Значение по НД       | Фактическое значение по результатам испытания |   |
| 1.Массовая концентрация свинца, мг/кг | МУК 4.1.986                               | не более 0,5         | 0,046   | +0,016  |
| 2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг | МУК 4.1.986                               | не более 0,05        | менее 0,010                                   | -   |
| 3.Массовая концентрация ртути, мг/кг  | ГОСТ 34427                                | не более 0,03        | менее 0,0025                                  | -   |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

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