

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**  
№ 2 630/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясорастительные. Вторые обеденные блюда. "Фрикадельки в томатном соусе". Консервы стерилизованные, жестяная банка, 4х 325 г  
Нормативный документ на продукцию: ТУ 9217-001-70145024-04  
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\*: АО "Орелпродукт" (Главпродукт), 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: 14.10.2018 (согласно упаковке) Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.  
Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
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\*: -заполнено по сведениям заказчика.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Фрикадельки округлой формы без трещин, в томатном соусе.  
Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.  
Цвет - Свойственный цвету используемого сырья.

**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 фрикаделек, %	ГОСТ 32951-2014	-	36,3	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	4,60	+0,70
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	-	6,0	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,1	+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.