

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"  
Бакиров Р.И.  
22 июля 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 458/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные стерилизованные. Группа кусковые в собственном соку.. "Свинина тушеная высший сорт", жестяная банка, 4x325 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Агроторг", магазин "Пятерочка", РБ, г.Учалы, ул.Л.Комсомола, д.4. Время отбора:17.00  
Отбор проб произведен заказчиком  
Акт отбора № 2 от 13 июля 2021 г. Дата отбора: 13.07.2021 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, респ.Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44  
Дата изготовления\*: 17.09.2020 г. /Срок годности/ 5 лет Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00  
Наименование поставщика\*: не указано, договор № -, ТТН №-  
Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 33741-2015 п. 7:**

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 цвет желтоватый

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка 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	67,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,14	+2,4
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	16,0	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,2	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

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

2

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.