

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

23 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 905/п от 23 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Свинина тушеная высший сорт, Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные в жестяной банке, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О,КЕЙ», 450095, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20, время отбора: 12:52

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 18 сентября 2024 г.

Дата отбора: 18.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 29.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 3 года Дата поступления в ИЦ: 18.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2024 г. - 23.09.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев

Консистенция - мясо сочное, непереваренное

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности 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	65,4	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,45	+2,47
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 18,0	9,7	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	1,0-1,5	1,1	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.