

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
25 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 288/п от 25 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мясо цыпленка в собственном соку - согласно направлению; Консервы мясные. Мясо цыпленка в собственном соку - согласно этикетке; жестяная банка, масса нетто 325 г., 4х325 г. Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца): ООО "О кей", г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.37

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

Акт отбора № 17/09/2018 от 11 сентября 2018 г.

Дата отбора: 11.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Мясоконсервный комбинат "Балтийский", 196158, г.Санкт-Петербург, ул.Московское шоссе, д.13

Дата изготовления: 22.05.2018 г

Дата поступления в ИЦ: 11.09.2018 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТГН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2018 г. - 25.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в большом количестве желе, с видимыми включениями специй, моркови.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - От золотисто-желтого до темно-желтого.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

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 хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,1	+0,1
2.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	10,73	+ - 1,60
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	не более 16,0	8,4	+ -1,4
5.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741 п.9	не менее 97,4	98,3	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия" по заниженной массовой доле белка.

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.