

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
 13 ноября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 235/п от 13 ноября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные Мясо тушеное."Говядина тушеная высший сорт "Русь", жестяная банка, 2x525 г.
 Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца): РБ, г.Уфа, ул.Дагестанская, д.2, АО "Тандер" ГМ Магнит, 350002, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Леваневского, д.185
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 27/10/2018 от 25 октября 2018 г. Дата отбора: 24.10.2018 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя: ООО ПК "Русь",Юр.адрес: 199178, Россия, г. Санкт-Петербург, В.О. 8-ая линия, д. 77, литер Б; Адрес произв.: 175200, Новгородская обл., г. Старая Русса, пер. Пищевиков, д.10;
 Дата изготовления: 05.02.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 25.10.2018 г., 16:30
 Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТН №не указан
 Дата(период) проведения испытания: 25.10.2018 г. - 13.11.2018 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

- Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.
- Внешний вид - В разогретом состоянии - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой менее 30г.
- Консистенция - Мясо переваренное.
- Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло-коричневый.,

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 58,0	44,9	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	12,42	+ -1,86
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	13,1	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям (образец в виде фарша с единичными кусочками мяса массой менее 30 г) и заниженным массовым долям составных частей, 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.