

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

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

заместитель директора ГКУ  
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

29 мая 2023 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 887/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясные консервы стерилизованные кусковые "Говядина "Богатырская", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9216-016-72140283

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО «Лента», РБ, г. Уфа ул. Пархоменко, д.156, дата отбора: 16.05. 2023 г. время отбора: 10:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 16 мая 2023 г.

Дата отбора: 17.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", г.Уфа,ул.Трамвайная,4а.

Дата изготовления\*: 03.02.2023 г /Срок годности/годен до: 03.02.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 16.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.05.2023 г. - 29.05.2023 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:**

Вкус и запах - свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне; при извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - мясо сочное, непереваренное.

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

**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 белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	10,48	+1,57
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	-	4,26	+0,03
3. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,5	+0,1
4. Массовая доля мясных ингредиентов, %	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	74,9	-

2

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.