

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

18 октября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 801/п от 18 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясо кур в собственном соку. Консервы из мяса птицы. ТМ "Сила", в жестяной банке, 4х350 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

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.Бельская, д.70. Время отбора: 10час 32мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 13 октября 2021 г.

Дата отбора: 13.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Русская Ресурсная Компания - Сибирь". Юр адрес: 630007, Россия, г. Новосибирск, ул.Спартака, д.8/4, подъезд 2, офис 15/ 659311, Россия, Алтайский край, г.Бийск, ул.Петра Чайковского, д. 4

Дата изготовления\*: 19.04.2021 г. /Срок годности/годен до: 19.10.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 13.10.2021 г., 13:40ч

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 13.10.2021 г. - 18.10.2021 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 - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - Золотисто-желтый.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, 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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	99,5	-
2.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,3	+0,1

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,05	+2,41
4.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 20,0	10,3	+1,4
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия". 2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.