

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

24 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 725/п от 24 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Шейный отруб без кост, охлажденный упаковано под вакуумом, 4x700 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31797-2012 "Мясо. Разделка говядины на отрубы. 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 «Лента», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, время отбора:15:15

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 20 от 22 октября 2024 г.

Дата отбора: 22.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Эталон» 427005, Россия, Удмуртская Республика, Завьяловский р-н,д. Каменное, ул. Центральная,д.15 А

Дата изготовления*: 16.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 14 суток Дата поступления в ИЦ: 22.10.2024 г., 16:15 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 22.10.2024 г. - 24.10.2024 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 7269-15 :

Внешний вид и цвет - темно-красного цвета, слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге

Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Запах (после размораживания) - без посторонних запахов.

Состояние жира - имеет желтоватый цвет

Прозрачность и запах бульона - прозрачный, без посторонних запахов

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. Свежесть мяса	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31797-2012 "Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.