

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  
 ФКУ "Испытательный центр"  
 Р.И. Бакиров  
 7 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 4 129/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные. Конина тушеная, высший сорт, Кусковые стерилизованные, жестяная банка, 325 г., 4x325 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)\*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18; время отбора - 12:06 ч.  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г.Луга, Ленинградское шоссе, д.18 А  
 Дата изготовления\*: 05.04.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45  
 Наименование поставщика\*: Не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация\*: - заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Наименование показателя	Значение показателей
Вкус и запах	Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Внешний вид	В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Консистенция	Мясо сочное.
Внешний вид бульона	В нагретом состоянии цвет 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	58,9	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	15,72	+2,36
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	11,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

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.