

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**

№ 1 893/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясосодержащие рубленные стерилизованные. "Тушенка со свиной" "ТМ "365 дней", в жестяной банке, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.15-044-05091131-2021

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.б, 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\*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а

Дата изготовления\*: 02.08.2022 г. /Срок годности/годен до: 02.08.2024 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 массой более 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, непереваренное.

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

**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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	58,9	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	7,26	+ -1,09
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	10,3	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,5	+ -0,1

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.