

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
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
16 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 501/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные. Свинина тушеная. Высший сорт. ТМ "Совок", жестяная банка., 5x325 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 "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156) ООО "Лента" (ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б); время отбора - 12:09
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 31-отб2019 от 10 сентября 2019 г. Дата отбора: 10.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул.Театральная,7
Дата изготовления*: 10.04.19 Срок годности 4 года Дата поступления в ИЦ: 10.09.2019 г., 16:00
Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 10.09.2019 г. - 16.09.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

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.

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

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтоватый.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741	не менее 59,0	64,8	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	15,25	+2,29
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	17,5	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,2	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.