

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"  
Р.И. Бакиров  
22 октября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний  
№ 3 953/п от 22 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная. Первый сорт", "ARO", жестяная банка, 5 x 338 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): РБ, г Уфа, ул. Рубежная, д. 170 (ООО "Метро Кеш энд Керри")  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 25/10/2018 от 16 октября 2018 г. Дата отбора: 16.10.2018 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А  
Дата изготовления: 24.07..17 г Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч  
Наименование поставщика: Не указано  
Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 22.10.2018 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии - куски жировой ткани с мелкими прослойками мышечной ткани.  
Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии желтоватого цвета.

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 33741-2015 п.9	не менее 57,0	45,4	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 13,0	5,06	+0,76
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 33,0	22,7	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,5	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям (внешнему виду и консистенции), по заниженным массовым долям составных частей и белка.

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.