

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

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

12 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 340/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы из мяса птицы стерилизованные мясные кусковые. Филе грудки цыпленка, ТМ "Бобровский мясокомбинат", жестяная банка, 5x338 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-033-37676459-2017

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.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Бобровский мясокомбинат", Россия, 397700, Воронежская область, г. Бобров, ул. Комсомольская, д.1

Дата изготовления*: 19.05.2023 г. /Срок годности/годен до: 19.05.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 11.12.2023 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:

Внешний вид - кусочки мяса птицы в бульоне, с видимыми включениями специй и моркови

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы

Цвет желе (бульона) - золотисто-желтый

Запах и вкус - без посторонних запахов и привкусов

Консистенция - мяса мягкая

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	
Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	97,0	-
Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,6	+0,1
Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	15,45	+2,32
Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	8,0	+1,4
Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.