

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
19 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 607/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные из субпродуктов "Языки свиные в желе". Группа - консервы кусковые. Консервы стерилизованные., 4x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55477-2013 "Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г.

Дата отбора: 10.04.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт" (Главпродукт) 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 08.12.2018 г

Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*:-заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид, форма - Языки с гладкой поверхностью, куски произвольной формы в желе. Желе прозрачное.

Консистенция - Языки упругие.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии желтоватого цвета Незначительная мутноватость бульона.

Наличие посторонних примесей. примесей растительного происхождения - не обнаружены

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 субпродуктов,%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 75	52,1	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 53951	не менее 13,0	11,08	+ -1,66
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 16,5	7,4	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ Р 51480-99	1,3-1,8	1,5	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55477-2013 "Консервы мясные из субпродуктов. Технические условия" по заниженным массовым долям субпродуктов 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.