Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 101/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные Говядина тушеная Высший сорт, Халяль, ТМ "Мясокомбинат Курганский", жестяная банка., 5х290 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 "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18.
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Курганский мясокомбинат Стандарт", 121151, г.Москва, ул.Можайский Вал, д.8 Б, этаж4, комната 11; Адрес производства: 640007, Курганская обл., г.Курган, ул.Некрасова, д.1
Дата изготовления*: 11.10.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45
Наименование поставщика*: Не указано,договор № не указан, ТТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 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 - 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 от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

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 58,0	65,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	15,61	+-2,34
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	13,8	+-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,1	+-0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

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

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

Республика Башкортостан "Испытательный центр" г. Уфа ИНН 0278157011 ОГРН 1090280008161 ДЛЯ ПРОТОКОЛОВ

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