

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

№ 4 359/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные Говядина тушеная высший сорт, жестяная банка, 5x338 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 ТД "Черепановский", 197342, Россия, г. С-Петербург, Выборгская наб., д.61, оф.406/ Производство: 659311, Россия, Алтайский край, ул. П.Чайковского, д.4

Дата изготовления*: 12.05.2020 г. /Срок годности/годен до: 12.05.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 12.12.2023 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:

Запах и вкус - 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 светло-коричневый

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 | |
| 1. Массовая доля составных частей (мяса и жира), % | ГОСТ 33741-2015 п.9 | не менее 58,0 | 59,4 | - |
| 2. Массовая доля белка, % | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | не менее 15,0 | 15,00 | +2,25 |
| 3. Массовая доля жира, % | ГОСТ 26183-84 | не более 17,0 | 14,7 | +1,4 |
| 4. Массовая доля хлоридов, % | ГОСТ 26186-84 п.3 | 1,0-1,5 | 1,4 | +0,1 |
| 5. Посторонние включения | Визуально | не допускаются | не обнаружено | - |

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

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.