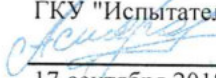


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

Р.И. Бакиров
17 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 994/п от 17 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Говядина тушеная "Семейный бюджет" (согласно направлению); на этикетке указано: Консервы мясные, кусковые, стерилизованные. Говядина тушеная, ТМ "Семейный бюджет", высший сорт, жестяная банка, 4x 500 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): ПАО "МАГНИТ", РБ, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д. 30

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

Акт отбора № 13/08/2018 от 29 августа 2018 г.

Дата отбора: 29.08.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: Россия, г. Москва, г. Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом. 13; Адрес производства: Россия, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления: 12.07.2018

Дата поступления в ИЦ: 29.08.2018 г., 16:55 ч.

Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 29.08.2018 г. - 17.09.2018 г.

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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии в виде спрессованного мясного фарша в бульоне.

Консистенция - Мясо переваренное, в виде фарша.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого 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 п.9	не менее 58,0	55,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	12,9	+0,88
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	14,4	+0,7
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженной массовой доле белка, массовой доле мяса и жира и органолептическим показателям (внешнему виду и консистенции).

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.