

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

Адрес 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

21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 561/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясо кур: тушка цыпленка – бройлера потрошенная 1 сорта охлажденная. ТМ «О КЕЙ» в полимерном пакете, 3 шт, 6,666 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части).
Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ» 450096, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов д.18. время отбора: 13:17.

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: не указано, имеется только информация об организации, уполномоченной на принятие претензий: ООО «О КЕЙ», 195213, Санкт- Петербург, Заневский пр., д. 65, к.1, лит.А

Дата изготовления*: 14.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 22.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 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 31470 -12 п.4.2-4.4, ГОСТ Р 51944 - 02 п. 6.1- 6.10:

Внешний вид - тушка птицы, потрошенная

Цвет кожи - бледно-желтый

Цвет подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый

Цвет мышечной ткани - бледно-розовый

Состояние костной системы - без переломов и деформаций

Степень снятия оперения - поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера

Состояние кожи (кожных покровов) - кожа без разрывов

Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицы

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. Свежесть мяса (качественный тест с реактивом Несслера)	ГОСТ 31470-12 п.6	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	-

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ст.4. п. 4.1 п/п.7 ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки": в маркировке потребительской тары отсутствует наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.