

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"
А.Р. Баянов
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 104/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт ". ТМ " Сохраним традиции", жестяная банка., 4x338 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*: ОАО "КТК", г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42 (согласно направлению);
ОАО "Калининградский тарный комбинат", г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42 (согласно этикетке)
Дата изготовления*: 10.12.2017 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*:-без упаковки изготовителя

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

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.
Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

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 33741-2015	не менее 59,0	65,3	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	13,46	2,02
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	24,8	+/-1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84	1,0-1,5	1,2	+/-0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	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.

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