

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
2 декабря 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 983/п от 2 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А, охлажденный. Карбонад Свиной. ТМ "МИРАТОРГ", в вакуумной упаковке, 3x972 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 93150011.004-2012

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156)/ООО"Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Направление № 46-отб2019 от 28 ноября 2019 г.

Дата отбора: 28.11.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ТК "Мираторг", 115516, г.Москва, Кавказский бульвар, 57 / ЗАО "СК Короча", 309220, Белгородская обл., Корочанский район, территория ЗАО "СК Короча"

Дата изготовления*: 22.11.2019 Годен до 13.12.2019 Дата поступления в ИЦ: 28.11.2019 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: Не указан, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 28.11.2019 г. - 02.12.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - мясо в виде крупного цельного куска, зачищенное от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая; поверхность незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани.

Запах - без посторонних запахов.

Цвет - мышечной ткани - светло-розовый, жира - белый.

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.Свежесть (по продуктам первичного распада белков) | ГОСТ 23392 | свежее (прозрачный бульон) | свежее (прозрачный бульон) | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

