

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  
 23 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 5 349/п от 23 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясные консервы стерилизованные кусковые "Говядина тушеная первый сорт, жестяная банка, 4x325 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)\*: Сабантуй, супермаркет(450017, г.Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО "Торгмастер"/ООО "УК "Салют" (ИНН:0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41// 450105, г.Уфа,ул.М.Жукова,д.10, пом.10)  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 15-отб2019 от 17 июля 2019 г. Дата отбора: 17.07.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", г.Уфа,ул.Трамвайная ,4а.  
 Дата изготовления\*: 23.05.2019 г. Срок годности 5 лет Дата поступления в ИЦ: 17.07.2019 г., 16:30  
 Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 17.07.2019 г. - 23.07.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой не менее 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 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	не менее 56,0	61,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	16,4	+2,46
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	5,8	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,4	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

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