

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

22 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 345/п от 22 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные с крупами стерилизованные. Каша рисовая с говядиной, жестяная банка, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55333-2012 "Консервы мясорастительные. Технические условия (с поправкой)".

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*: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, респ.Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44

Дата изготовления*: 04.04.2018

Срок годности 2 года

Дата поступления в ИЦ: 17.07.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 17.07.2019 г. - 22.07.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и консистенция - Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса.

Запах и вкус - Свойственные данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 6,0	6,29	+0,94
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 22,0	9,1	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,2-1,6	1,4	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55333-2012 "Консервы мясорастительные. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

