

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного  
центра

О.А. Медведь

24 сентября 2024 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 3 904/п от 24 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные. Мясо цыплят-бройлеров в собственном соку.. «Мясо цыпленка в собственном соку» ТМ "Золотой петушок" в жестяной банке, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. 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», 450095, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20, .время отбора: 12:52

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 18 сентября 2024 г.

Дата отбора: 18.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Гусевский консервный комбинат», 238055, Россия, Калининградская обл., Гусевский р-н, г. Гусев, ул. Красноармейская, д.20

Дата изготовления\*: 08.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 2,5 года Дата поступления в ИЦ: 18.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2024 г. - 23.09.2024 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 33741-2015 п. 7:**

Внешний вид - кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне, с видимыми включениями специй, моркови

Цвет мяса - свойственный вареному мясу данного вида птицы

Цвет желе (бульона) - золотисто-желтый

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Консистенция - мясо сочное, легко отделяется от кости

**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.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	9,38	+ -1,41
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 16,0	11,0	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.2 3	1,0-1,3	1,2	+ -0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия" по заниженной массовой доли белка.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.