

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"  
Р.И. Бакиров  
19 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 611/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший 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)\*: ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г.

Дата отбора: 10.04.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки,  
ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления\*: 19.11.2018 г

Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 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 - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

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.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии светло-коричневого цвета.

**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 п.9	не менее 58,0	59,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,09	+2,26
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	11,7	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,3	+0,1

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.