

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**  
№ 7 984/п от 2 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории Б, охлажденный. Лопатка Свинья. ТМ "МИРАТОРГ", в вакуумной упаковке, 3x904 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 куска с надрезами, зачищенное от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая; поверхность незаветренная.

Запах - без посторонних запахов.

Цвет - мышечной ткани - темно-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.

