

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  
16 ноября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 245/п от 16 ноября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт" "Семейный бюджет", жестяная банка, 2x500 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): РБ, г.Уфа, ул.Дагестанская, д.2, АО "Тандер" ГМ Магнит, 350002, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Леваневского, д.185  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 27/10/2018 от 25 октября 2018 г. Дата отбора: 24.10.2018 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А  
Дата изготовления: 11.09.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 25.10.2018 г., 16:30  
Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 25.10.2018 г. - 16.11.2018 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**


**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой менее 30 г в бульоне.  
Консистенция - Мясо переваренное.  
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 33741-2015 п.9	не менее 58,0	49,7	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	12,38	+1,86
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	14,8	+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 не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям (мясо переваренное, кусочки менее 30 г.) и заниженным массовым долям белка, составных частей.

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.