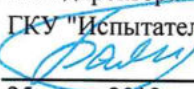


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 25 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 599/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт" / ТМ "Главпродукт", жестяная банка, 4x500 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 "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г

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

Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г.

Дата отбора: 19.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт", 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом.13 / 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2а

Дата изготовления*: 15.03.2019 г. Срок годности 3 года

Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:


Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии - куски массой 27-55 г., произвольной формы, из жировой ткани и прослойки мышечной ткани на ней, в бульоне.
Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

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	не менее 59,0	55,6	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 13,0	9,03	+ -1,35
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 33,0	26,6	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,4	+ -0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей (мяса и жира), белка.

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.