

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"
Бакиров Р.И.
22 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 448/п от 22 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт, жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия
Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Агроторг", магазин "Пятерочка", РБ, г.Учалы, ул.Л.Комсомола, д.4. Время отбора:17.00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 2 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский Мясокомбинат", 182111, Псковская обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 19.10.2020 г. /Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТГН №-

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.

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 - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и вкуса

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка 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 59,0	70,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,12	+2,4
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 18,0	15,8	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" ²

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.