

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
10 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 114/п от 10 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы стерилизованные кусковые "Свинина тушеная "Петровская" Консервы мясные (согласно направлению), по этикетке - Мясные консервы стерилизованные кусковые "Свинина тушеная "Петровская", жестяная банка , 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9216-016-72140283

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18;

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26313-2014"Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб"

Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г.

Дата отбора: 29.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4А

Дата изготовления*: 01.11.18 г

Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 10.06.2019 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 жировой ткани с мелкими прослойками мышечной ткани.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии желтоватого 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 белка,%	ГОСТ 25011	-	5,4	+0,8
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	-	53,1	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	1,5	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.