

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

5 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 068/п от 5 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные стерилизованные . Паштет с индейкой, жестяная банка, 5x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-022-70959595-2018

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 22 мая 2023 г.

Дата отбора: 22.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Хаме Фудс", 601270, Владимирская обл., Суздальский р-н, п.Боголюбово, ул.Западная, д.35

Дата изготовления*: 23.08.2022 г. /Срок годности/годен до: 23.08.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2023 г. - 05.06.2023 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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 - однородная мелкоизмельченная масса с незначительным количеством выплавленного жира.

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - мажущаяся, однородная по всей массе.

Цвет - коричневато-серый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	11,97	+1,80
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	9,7	+0,1
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,5	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	-	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.