

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

14 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 382/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Грудинка говяжья на кости «Фермерская». Полуфабрикат мясной, мясокостный, мелкокусковой, категории В, охлажденный ТМ «Каждый день» в полимерной таре, 3 штуки, 3,061 кг

Нормативный документ на продукцию*: СТО45934527-001-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. б.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Филье-Проперти", Россия, 107140, г. Москва, ул.Верхняя Красносельская, д.3А

Дата изготовления*: 03.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 13,10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 09.10.2024 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 7269-15 :

Внешний вид - мышцы на разрезе слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге

Цвет - светло-красного до красного цвета

Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Состояние жира - цвет - белый

Запах (после размораживания) - без посторонних запахов

Запах - без посторонних запахов

Прозрачность и запах бульона - прозрачный, без посторонних запахов

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. Свежесть мяса	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

1 Мясо свежее.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.