

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
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 135/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные с бобовыми стерилизованные.Свинина с фасолью и луком. Жестяная банка, 325 г., 4х325 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55333-2012 "Консервы мясорастительные. Технические условия"
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 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ОАО "Калининградский тарный комбинат", 236004, г.Калининград, ул.Яблочная, д. 40/42
Дата изготовления*: 27.10.2017 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45 ч.
Наименование поставщика*: Не указан
Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*:- заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Запах и вкус - Свойственные данному виду продукту, без посторонних запаха и привкуса.
Внешний вид и консистенция - Мелкоизмельченные кусочки мяса с фасолью с пасерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные.

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	не менее 35,0	35,1	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 10,0	10,17	+ -1,52
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183	не более 13,0	9,1	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,2-1,4	1,2	+ -0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55333-2012 "Консервы мясорастительные. Технические условия."

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.