

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"  
Р.И. Бакиров  
17 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 616/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные. "Мясо кур в собственном соку" Консервы стерилизованные из мяса птицы, жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г.

Дата отбора: 10.04.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13, по заказу ООО "Лента"; Россия, 303030, Орловская, обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2А

Дата изготовления: 16.02.2019 г

Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 17.04.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне, с видимыми включениями специй и моркови.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - Золотисто - желтый.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо сухое, легко отделяется от кости.

**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 хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 16,0	16,20	+2,43
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	не более 20,0	11,3	+1,4
4.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	97,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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