

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

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

8 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 748/п от 8 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясо кур. Тушка цыпленка-бройлера потрошенная, 1-ый сорт, охлажденная, 3x1,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия"

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, 156. Время отбора: 12ч 42мин (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 07 октября 2021 г.

Дата отбора: 07.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Васильевская птицефабрика", РФ, Пензенская область, Бессоновский район, д. Васильевка, ул. Центральная, 70/АО "Васильевская птицефабрика", РФ, Пензенская область, Бессоновский район, д. Васильевка, ул. Центральная, 71

Дата изготовления*: 01.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 10.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 07.10.2021 г., 15:30

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 07.10.2021 г. - 08.10.2021 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 Р 51911 - 02 п. 6.1, 6.3 -6.10

Внешний вид - Тушка птицы, потрошенная.

Цвет кожи - Бледно-желтый.

Цвет подкожного и внутреннего жира - Бледно-желтый.

Цвет мышечной ткани - Бледно-розовый.

Состояние костной системы - Без переломов и деформаций.

Степень снятия оперения - Поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера.

Состояние кожи (кожных покровов) - Кожа без разрывов.

Запах - Наличие постороннего запаха, несвойственного свежему мясу.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 "Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия" по органолептическим показателям (наличие постороннего запаха, несвойственного свежему мясу).

Зам. начальника испытательного центра

Медведев О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.