

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов

23 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 347/п от 23 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясорастительные консервы стерилизованные "Каша с мясом домашняя с гречневой крупой", жестяная банка, 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9217-300-01597945

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

Место отбора пробы (образца)*: Сабантуй, супермаркет(450017, г.Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО "Торгмастер"/ООО "УК "Салют" (ИНН:0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41// 450105, г.Уфа,ул.М.Жукова,д.10, пом.10)

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

Направление № 15-отб2019 от 17 июля 2019 г.

Дата отбора: 17.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", г.Уфа,ул.Трамвайная ,4а.

Дата изготовления*: 22.05.2019 г. Срок годности 2 года Дата поступления в ИЦ: 17.07.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 17.07.2019 г. - 23.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и консистенция - Каша хорошо проваренная, без комков, с кусочками мяса.

Запах и вкус - Свойственные данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса.

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 белка,%	ГОСТ Р 25011	-	6,01	+0,90
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	-	24,2	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	1,4	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

