

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

12 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 338/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт", ТМ "Семейный бюджет", жестяная банка, 4x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. 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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт", 108810, г Москва, поселение Марушкинское, д. Крёкшино, Терминальный проезд, строение3, этаж2, комната 64е/303030, Орловская обл., г. Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 22.10.2023 г. /Срок годности/годен до: 22.10.2028 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 11.12.2023 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 33741-2015 п. 7:

Запах и вкус - без посторонних запаха и привкуса

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы, с наличием соединительной ткани, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму

Консистенция - мясо непереваренное

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый

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. Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	55,4	-
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	9,20	+ -1,38
3. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	9,6	+ -1,4
4. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+ -0,1
5. Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженным массовым долям составных частей (мяса и жира) и белка.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.