

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
 19 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 2 628/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные стерилизованные "Говядина тушеная БОГАТЫРСКАЯ", жестяная банка, 4х 325 г
 Нормативный документ на продукцию: ТУ 9216-434-00419779-14
 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*: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, респ.Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44
 Дата изготовления: 14.12.2018 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.
 Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ГТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация*:-заполнено по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии в виде спрессованного мясного фарша в бульоне.
 Консистенция - Мясо переваренное, в виде фарша.
 Цвет желе (бульона) - В нагретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета.
 Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристи-ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	-	23,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	6,82	+1,02
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	-	12,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,3	+0,1
5.Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.