

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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.

17 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 136/п от 17 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные рубленые стерилизованные из говядины. "Говядина "Гастроном №1". ТМ "Гастроном №1", в жестяной банке, 4x338 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 05091131-006-2020

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 "Агроторг", РБ, г. Уфа. ул. Октябрьской Революции. д.27б. Маг. "Пятерочка"

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 08 декабря 2021 г.

Дата отбора: 08.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д.18 А

Дата изготовления*: 10.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 10.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.12.2021 г., 13:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 08.12.2021 г. - 17.12.2021 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 33741-2015 п. 7:

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло-коричневый, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу, без посторонних запаха и привкуса.

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.

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 25011-17 п.6	-	7,08	+1,06
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	16,2	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,5	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружено	-
5.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8, 9	не менее 338 (-10)	341; 340;339	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.