

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
25 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 283/п от 25 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Плов с говядиной - согласно направлению; Консервы мясорастительные с крупами и овощами стерилизованные. Плов с говядиной - согласно этикетке; в жестяной банке, масса нетто 325 г., 4х325 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55333-2012 "Консервы мясорастительные. Технические условия (с поправкой)"

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

Место отбора пробы (образца): ООО "О кей", г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.37

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

Акт отбора № 17/09/2018 от 11 сентября 2018 г.

Дата отбора: 11.09.2018 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: 15.03.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 11.09.2018 г., 14:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2018 г. - 25.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и консистенция - Мясо в виде отдельных мелких волокон, цельные кусочки отсутствуют; рис не рассыпчатый, с комками; имеются включения моркови и лука.

Запах и вкус - Без посторонних запаха и привкуса.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 6,5	7,14	+ - 1,07
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 14,5	8,2	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,4	1,3	+ -0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55333-2012 "Консервы мясорастительные. Технические условия" по органолептическим показателям (мясо в виде отдельных мелких волокон, цельные кусочки отсутствуют; рис не рассыпчатый, с комками).

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.