

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
16 ноября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 239/п от 16 ноября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт", жестяная банка, 3x338 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

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

Место отбора пробы (образца): РБ, г.Уфа, ул.Дагестанская, д.2, АО "Тандер" ГМ Магнит, 350002, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Леваневского, д.185

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

Направление № 27/10/2018 от 25 октября 2018 г.

Дата отбора: 24.10.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Орелпродукт", Изготовитель: 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления: 01.08.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 25.10.2018 г., 16:30

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

Дата(период) проведения испытания: 25.10.2018 г. - 16.11.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г 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 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	49,3	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	11,42	+ -1,71
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	14,5	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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

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.