

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

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

30 сентября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 491/п от 30 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. "Мясо цыпленка в собственном соку", ТМ "То, что надо", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. 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 "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18. Время отбора: 13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Вязьмамясопродукт», Смоленская обл., г. Вязьма, ул. Репина, 16, строение, 2

Дата изготовления\*: 04.10.2020 г. /Срок годности/годен до: 04.10.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 30.09.2021 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 - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в значительном количестве желе.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - темно-желтый

Вкус и запах - без постороннего привкуса и запаха

### 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 хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,2	+0,1
2. Посторонние примеси	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
3. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	10,65	+1,60
4. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 16,0	5,0	+0,7

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.

5.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,0	-
--	------------------------	---------------	------	---

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия" по органолептическим показателям и заниженной массовой доле белка.

2

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.