

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.

15 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 202/п от 15 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные стерилизованные кусковые "Свинина тушеная богатырская", жестяная банка. ТМ "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-474-00419779-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первопостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина, д.6. Время отбора: 12:45

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 28 октября 2020 г.

Дата отбора: 28.10.2021 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*: 20.07.2021 г. /Срок годности/годен до: 20.07.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 28.10.2021 г., 15:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 28.10.2021 г. - 15.11.2021 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 единичными кусочками, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне.

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо мягкое.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтоватый. У бульона имеется незначительная мутноватость.

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	-	52,2	-
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 6,0	9,16	+1,37
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 32,0	22,7	+1,4
4.Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,3	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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.