

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"  
Бакиров Р.И.  
22 июля 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 446/п от 22 июля 2021 г.

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

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Агроторг", магазин "Пятерочка", РБ, г.Учалы, ул.Л.Комсомола, д.4. Время отбора:17.00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 2 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "БРТ", Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная, д14. по заказу: ООО "Елинский пищевой комбинат", Московская обл., Солнечногорский р-н, д. Елино, д.20

Дата изготовления\*: 27.06.2020 г. /Срок годности 2,5 года Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 22.07.2021 г.

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 бульоне, с видимыми включениями специй и моркови.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - Золотисто-желтый.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

#### 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	1,1	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,18	+2,28
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 26183-84	не более 16,0	10,8	+1,4
4.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

2

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.