

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  
18 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 640/п от 18 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные "Говядина тушеная", жестяная банка, 3x338 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ТУ ВУ 590618139.012-2013  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Лента"/ СООО "Квинфуд", респ.Беларусь, 230005,г.Гродно, ул.Мясницкая, 16  
Дата изготовления\*: 10.04.2018 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30  
Наименование поставщика\*: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 18.04.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация: \* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.  
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев.

**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	-	79,8	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	17,32	+2,60
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	18,2	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,1	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

**Показатели безопасности:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639-2011	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.