

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"  
А.Р. Баянов  
30 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 963/п от 30 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные, Говядина тушеная высший сорт, в жестяной банке. ТМ "Деликатесный ряд", 4х325 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)\*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа" ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 ) / ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 11,46 ч.  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 37-отб2019 от 24 сентября 2019 г. Дата отбора: 24.09.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "О кей ", 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский проспект, д. 65 корп.1, лит.а, пом.1 / ООО "БРТ", 238210, Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная,д.14.  
Дата изготовления\*: 13.04.19 г Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч  
Наименование поставщика\*: Не указано  
Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 30.09.2019 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 - Посторонний запах несвойственный доброкачественному мясу.  
Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г в бульоне.  
Консистенция - Мясо непереваренное.  
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии светло-коричневого цвета.

**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	не менее 58,0	73,5	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	15,02	+2,25
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	17,0	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,3	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце мясо с посторонним запахом.

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.