

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

23 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 556/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Чиполетти из мраморной говядины с вялеными томатами.
Полуфабрикат мясной из говядины рубленый формованный охлажденный категории Б., 6x250 г.

Нормативный документ на продукцию: СТО 86034066-010-2017

Наименование и адрес заказчика: ООО "Торг Мастер" г.Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 41

Место отбора пробы (образца): Магазин "Байрам", РБ, п.Булгаково, ул.Школьная, д.41 ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 7269-15 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести"

Акт отбора № 460 от 16 мая 2019 г.

Дата отбора: 16.05.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Брянская мясная компания", Юридический адрес: 242221, Россия, Брянская обл., Трубчевский р-н, п. Прогресс, ул. Белгородская, д. 2; Фактический адрес: 243351, Россия, Брянская область, Выгоничский р-н, 39 км трассы М-13, стр №2

Дата изготовления: 09.05.2019 г.

Дата поступления в ИЦ: 16.05.2019 г., 15:30

Наименование поставщика: ООО "ТК Мираторг", договор № Д 0118- 46151 от 01.01.2017 г.,

ТТН №8003900359 от 13.05.2019 г

Дата(период) проведения испытания: 16.05.2019 г. - 23.05.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката

Вкус и запах - Без постороннего привкуса и запаха

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 свинца, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,5	0,051	+ -0,018
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,05	менее 0,01	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	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.