

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
28 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 464/п от 28 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мясной продукт из свинины вареный категории А, охлажденный.
"Ветчина для завтрака" 3 x 0,450 кг.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31790-2012 "Продукты из свинины вареные. Технические условия"
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца): РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 20 (фирменное наименование юр. лица:
ООО "ОКЕЙ", 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пер., д. 65, корп. 1, лит А).

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора"

Акт отбора № 18/09/2018 от 19 сентября 2018 г. Дата отбора: 19.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО АПК "Камский", 423800, Россия, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, 26/25.

Дата изготовления:(согласно направлению не указан) 01.09.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 19.09.2018 г., 14:50

Наименование поставщика: Не указан, договор № не указан, ТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 19.09.2018 г. - 28.09.2018 г.

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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Фарш розово-красного цвета, при нарезании не распадается, содержит куски мышечной ткани неопределенной формы.


Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Форма - Прямые батоны.

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 белка,% | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | не менее 12,0 | 14,18 | +2,13 |
| 2.Массовая доля жира,% | ГОСТ 23042-15 п7.2.1 | не более 15,0 | 4,8 | +0,7 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 2,5 | 2,4 | +0,3 |
| 4.Качественная реакция на крахмал | ГОСТ 10574-16 п.6 | отрицательная | положительная | - |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31790-2012 "Продукты из свинины вареные. Технические условия" по наличию крахмала.

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.