

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 884/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясорастительные «Паштет печеночный нежный с куриной печенью» ТМ "Главпродукт", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.15-002-70145024-2018

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.; Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ике5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт", 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом.13; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 11.05.2021 г. /Срок годности/годен до: 11.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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 - В охлажденном состоянии однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира. Запах и вкус - Свойственные данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса, с ароматом пряностей, с естественной легкой горечью печени.

Консистенция - Мажущаяся, однородная по всей массе, без крупинок.

Цвет - Коричневато-серый.

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	-	6,86	+1,03
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	16,5	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,3	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
5.Масса нетто,г.	ГОСТ 33741 - 2015 п.8, 9	не менее 315,0	315	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.
 При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
 2. Инструкция по принятию решений при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.