

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"
Бакиров Р.И.
23 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 485/п от 23 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные. "Мясо птицы в собственном соку". "Мясо цыпленка в собственном соку", жестяная банка, 4x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ. г.Учалы, ул.Ленина, д.8. Время отбора:18.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 июля 2021 г.

Дата отбора: 13.07.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Продукты питания Комбинат", 236034, г.Калининград, ул.Дзержинского, д.244 А;

Адрес производства: ООО "Гусевский консервный комбинат", 238051, Калининградская обл., г.Гусев, ул.Красноармейская, д.20

Дата изготовления*: 30.12.2020 г. /Срок годности 2,5 года Дата поступления в ИЦ: 14.07.2021 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 14.07.2021 г. - 23.07.2021 г.

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 не указано:

Внешний вид - Кусочки мяса на костях данного вида птицы в бульоне, с видимыми включениями специй, моркови.

Цвет мяса - Свойственный вареному мясу данного вида птицы.

Цвет желе (бульона) - Золотисто-желтый.

Вкус и запах - Свойственные мясу птицы данного вида в собственном соку в сочетании с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Мясо сочное, легко отделяется от кости.

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 жира,%	ГОСТ Р 26183-84	не более 16,0	6,2	+1,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,29	+2,29
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,3	1,1	+0,1
4.Массовая доля мяса птицы (мышечная, соединительная, костная ткани, бульон, выплавленный жир)	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 97,4	98,8	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 28589-14 "Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия"

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.