

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 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 340/п от 23 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы кусковые мясные стерилизованные Баранина тушеная
Высший сорт Халяль, ТМ "Мясокомбинат курганский", жестяная банка, 4x290 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)*: Сабантуй, супермаркет(450017, г.Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО
"Торгмастер"/ООО "УК "Салют" (ИНН:0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41// 450105,
г.Уфа,ул.М.Жукова,д.10, пом.10)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 15-отб2019 от 17 июля 2019 г.

Дата отбора: 17.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Курганский мясокомбинат Стандарт", 121151, г.Москва, ул.Можайский Вал, д.8 Б,
этаж4, комната 11; Адрес производства: 640007, Курганская обл., г.Курган, ул.Некрасова, д.1

Дата изготовления*: 14.05.2019 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 17.07.2019 г., 16:30 ч

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

Дата(период) проведения испытания: 17.07.2019 г. - 23.07.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого.

Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка 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	78,1	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	15,41	+1,23
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	9,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,3	+0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружены	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям
ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия"

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



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