

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
18 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 623/п от 18 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Свинина тушеная высший сорт", жестяная банка, 4х325 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): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27.
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя:ОАО "Великолукский мясокомбинат",Россия,Псковский обл.,г.Великие Луки,ул.Литейная,д.17
Дата изготовления: 08.12.2018 г Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30 ч.
Наименование поставщика: не указано
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 18.04.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - В разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы , в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Вкус и запах - Свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса.
Консистенция - Мясо сочное, непереваренное.
Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет желтый.

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 составных частей (мяса и жира),%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 59,0	70,8	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 13,0	16,16	+2,42
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 33,0	26,4	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

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

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.