

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

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

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

15 марта 2024 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 073/п от 15 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Тушка цыпленка-бройлера Халяль охлажденная. Пакет 1 сорт «An-Noog»ТМ «Ресурс», в полимерной упаковке, 3 шт., 5,191 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия

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 "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 12.03.2024. время отбора: 10:24

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 12 марта 2024 г.

Дата отбора: 12.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уральский бройлер", РФ, Оренбургская область, Сакмарский район, с.Татарская Каргала, ул.Дорожная, 30

Дата изготовления\*: 18.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.03.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.03.2024 г. - 13.03.2024 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 31470 -12 п.4.2-4.4, ГОСТ Р 51944 - 02 п. 6.1- 6.10:**

Внешний вид - тушка птицы, потрошенная

Цвет кожи - бледно-желтый

Цвет подкожного и внутреннего жира - бледно-желтый

Цвет мышечной ткани - бледно-розовый

Состояние костной системы - без переломов и деформаций

Степень снятия оперения - поверхность кожи без пеньков и волосовидного пера

Состояние кожи (кожных покровов) - кожа без разрывов

Запах - свойственный свежему мясу данного вида птицы

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

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Свежесть (качественный тест с реактивом Несслера)	ГОСТ 31470-12 п.6	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	-

<sup>1</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят -бройлеров и их части). Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.