

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
22 октября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 951/п от 22 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт", стеклянная банка 5 x 500 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): РБ, г Уфа, ул. Рубежная, д. 170 (ООО "Метро Кеш энд Керри")
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 25/10/2018 от 16 октября 2018 г. Дата отбора: 16.10.2018 г.
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ОАО РАПП "Кавказ-Мясо", Россия, КЧР, 369000, г. Черкесск, Пятигорское шоссе, д. 21
Дата изготовления: 05.04.18 г Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч
Наименование поставщика: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 22.10.2018 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:


Органолептические показатели :

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.
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.

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 58,0	35,0	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	6,91	+ -1,04
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	18,7	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,5	+ -0,1
5.Посторонние включения	Визуально	не допускается	отсутствуют	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по заниженным массовым долям составных частей, белка, по завышенной массовой доле жира.

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.