

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  
 19 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 2 610/п от 19 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт", жестяная банка, 3x338 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\*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А  
 Дата изготовления\*: 25.12.2018 г Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30  
 Наименование поставщика\*: не указано  
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 19.04.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация: \*- заполняется по сведениям заказчика.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Без посторонних запаха и привкуса.  
 Внешний вид - В разогретом состоянии - масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой 10-16 гр, с наличием грубой соединительной ткани (плёны).  
 Консистенция - Мясо переваренное.  
 Внешний вид бульона - В нагретом состоянии цвет светло-коричневый.,

**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 33741-2015 п.9	не менее 58,0	50,9	-
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 15,0	11,16	+ -1,67
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	14,8	+ -1,4
4.Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,2	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия" по органолептическим показателям ( масса в виде фарша с единичными кусочками мяса массой менее 30 г, с наличием грубой соединительной ткани (плёны), по заниженным массовым долям составных частей и белка.

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.