

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  
25 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 601/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные кусковые стерилизованные "Говядина тушеная высший сорт"/ ТМ "Главпродукт", стеклянная банка , 4x500 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 "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г. Дата отбора: 19.06.2019 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\*: 05.04.2018 г. Срок годности 3 года Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30  
Наименование поставщика\*: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 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 наличием крупных кровеносных сосудов и единичных кусочков мяса массой 7-22 гр.
Консистенция - Мясо переваренное.
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	не менее 58,0	49,8	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 15,0	8,18	+1,23
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 17,0	15,6	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,0-1,5	1,5	+0,1
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце занижены массовые доли составных частей (мяса и жира), 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.