

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
2 декабря 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 987/п от 2 декабря 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат Свинина корейка на кости, категории А, охлажденный, весовой. ТМ "Лента", 2х1,28 кг. , без упаковки изготовителя

Нормативный документ на продукцию*: СТО 71385386-008-2016

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.11

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156)/ООО"Лента" (ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Направление № 46-отб2019 от 28 ноября 2019 г.

Дата отбора: 28.11.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лента", 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б/Лента 0202, (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156)/Сарапульский мясокомбинат ООО"Восточный" (427960, РФ, Республика Удмуртская, г. Сарапул, ул.Азина, д.179)

Дата изготовления*: 24.11.2019 Годен до 06.12.2019 Дата поступления в ИЦ: 28.11.2019 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: Не указан , договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 28.11.2019 г. - 02.12.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - куски мяса правильной формы на ребрышках, зачищенное от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая; поверхность ровная, незаветренная, без глубоких надразов мышечной ткани.

Запах - без посторонних запахов.

Цвет - мышечной ткани - светло-красный, жира - белый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Свежесть (по продуктам первичного распада белков)	ГОСТ 23392	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.