



Ставропольская МВЛ

Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору  
Федеральное государственное бюджетное учреждение

«Ставропольская межобластная ветеринарная лаборатория»

Старомарьевское шоссе, д. 34; г. Ставрополь, Ставропольский край, Россия, 355000,  
тел./факс (8 9652) 28-16-53; e-mail: smvl\_smyl@mail.ru, сайт: http://stavmyl.ru/  
ОГРН-1022601987319, ОКПО-00519162, ИНН/КПП 2634027831/263401001

Испытательный центр ФГБУ «Ставропольская МВЛ»

Аккредитован Федеральной службой по аккредитации  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПМ85,

дата внесения в реестр аккредитованных лиц 26 мая 2015г.

- Перепечатка протокола без разрешения ИЦ не допускается.
- Воспроизведение данного протокола об испытании разрешается только в форме полного фотографического факсимиле.
- Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытанию.
- Испытательный центр не несет ответственности за отбор проб.

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Аттестат аккредитации № RA.RU.21ПМ85

Протокол испытаний № 4787 от 23.11.2016

При исследовании образца: тушки цыплят охлажденных "Агрокомплекс"  
заказчик: Автономная некоммерческая организация "Российская система качества", Российская Федерация, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12  
место отбора проб: Российская Федерация, Ставропольский край, магазин №575 "Агрокомплекс", г. Ставрополь, ул. 45 Параллель, д.32  
дата и время отбора проб: 16.11.2016  
отбор проб произвел: начальник отдела приема, регистрации, распределения и кодирования проб О.В. Ермоленко  
в присутствии: вед. вет.врача отдела мониторинга Л.В. Ивановой  
производство: Акционерное общество "АО фирма "Агрокомплекс" им. Н.И. Ткачева", Российская Федерация, Краснодарский край  
масса пробы: 3,662 килограмма  
количество проб: 1 проба  
дата поступления: 16.11.2016  
даты проведения испытаний: 16.11.2016 - 23.11.2016  
фактическое место проведения испытаний: ФГБУ "Ставропольская МВЛ" г. Ставрополь, Старомарьевское шоссе, 34  
на соответствие требованиям: ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия  
получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность/неопределенность	Норматив	НД на метод испытаний
Органолептические показатели						



1	Внешний вид и цвет серозной оболочки грудобрюшной полости	Поверхность тушки беловато-желтого цвета с розовым оттенком. Серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени.		Для свежего мяса: поверхность тушки беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих - синюшным оттенком; серозная оболочка грудобрюшной полости влажная, блестящая, без слизи и плесени. Для мяса сомнительной свежести: поверхность тушки липкая под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком. Серозная оболочка грудобрюшной полости без блеска, липкая, возможно наличие небольшого количества слизи и плесени. Для несвежего мяса: поверхность тушки покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи; беловато-желтого цвета с серым оттенком, местами с темными или зеленоватыми пятнами; серозная оболочка грудобрюшной полости покрыта слизью, возможно наличие плесени.	ГОСТ Р 51944-2002 - Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы.
2	Запах	Специфический, свойственный свежему мясу птицы.		Для свежего мяса: специфический, свойственный свежему мясу птицы. Для мяса сомнительной свежести: затхлый в грудобрюшной полости. Для мяса несвежего: гнилостный с поверхность тушки и внутри мышц, наиболее выражен в грудобрюшной полости.	ГОСТ Р 51944-2002 - Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы
3	Консистенция	Мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается.		Для свежего мяса: мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается. Для мяса сомнительной свежести: мышцы менее плотные и менее упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка выравнивается медленно (в течение одной минуты). Для несвежего мяса: мышцы дряблые, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается.	ГОСТ Р 51944-2002 - Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы
4	Масса тушки	г	1,828	-	ГОСТ Р 51944-2002 - Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы.



5	Мышцы на разрезе		Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге.		Для свежего мяса: слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге; бледно-розового цвета - у кур и индеек, красного - у уток и гусей. Для мяса сомнительной свежести: влажные, оставляют пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек. Для несвежего мяса: влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, более темного цвета, чем у свежих тушек.	ГОСТ Р 51944-2002 - Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы.
6	Прозрачность и аромат бульона		Бульон прозрачный, ароматный.		Для свежего мяса: прозрачный, ароматный. Для мяса сомнительной свежести: прозрачный или мутноватый с легким неприятным запахом. Для несвежего мяса: мутный с небольшим количеством хлопьев и резким неприятным запахом.	ГОСТ Р 51944-2002 - Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы.
7	Степень снятия оперения		Оперение полностью удалено.		Для цыплят-бройлеров 1-го сорта: не допускается наличие пеньков, волосовидного пера. Для цыплят-бройлеров 2-го сорта: допускаются единичные пеньки, редко разбросанные по поверхности тушки.	ГОСТ 31962-2013 - Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
8	Упругость (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)		Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные.		Для 1-го сорта: мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные. Для 2-го сорта: мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение кила грудной кости и отсутствие подкожного жира.	ГОСТ 31962-2013 - Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
9	Цвет кожи		Бледно-желтый.		Бледно-желтый с розовым оттенком или без него.	ГОСТ 31962-2013 - Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия



10	Цвет мышечной ткани		Бледно-розовый.		От бледно-розового до розового	ГОСТ 31962-2013 - Мясо кур (тушки кур, шпикет-бройлеров и их части). Технические условия
11	Цвет подкожного и внутреннего жира		Бледно-желтый или желтый.		Бледно-желтый или желтый.	ГОСТ 31962-2013 - Мясо кур (тушки кур, шпикет-бройлеров и их части). Технические условия
<b>Патоморфология</b>						
12	Гистология		Структура ядер, поперечная и продольная исчерченность в мышечных волокнах четко выражена. Окраска мышечных волокон яркая, равномерная.			
<b>Показатели качества</b>						
13	Концентрация водородных ионов (рН)	ед. рН	6,1			ГОСТ Р 51478-99 - Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (рН)
<b>Физико-химические показатели</b>						
14	Кислотное число жира	мг КОН/г	1,3		+/- 0,13	ГОСТ 31470-2012 - Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

**Применяемое оборудование:**

№ п/п	Наименование оборудования	Дата поверки
1	Весы электронные аналитические АС - 121 S Sartorius	26.10.2016
2	рН-метр РВ-11	29.12.2015

Начальник отдела приема, регистрации, распределения и кодирования проб



О.В. Ермоленко

22.12.2016

Ответственный за оформление протокола: Баранова О.В.