

К протоколу испытаний № 6880

Результаты испытаний

Органолептические показатели

Наименование показателя	Оценка
Упитанность ГОСТ 31470-2012	Мышцы на разрезе охлажденного мяса слегка влажные, хорошо развиты. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные
Степень снятия оперения ГОСТ 31470-2012	Оперение полностью удалено, в т.ч. пеньки и волосовидное перо
Запах ГОСТ 31470-2012	Свойственный свежему куриному мясу
Цвет кожи ГОСТ 31470-2012	Кожа сухая, беловато-желтого цвета с розовым оттенком
Цвет мышечной ткани ГОСТ 31470-2012	Бледно-розовый
Внешний вид серозной оболочки грудобрюшной полости ГОСТ 31470-2012	Влажный, блестящий, без слизи и плесени
Цвет подкожного и внутреннего жира ГОСТ 31470-2012	Бледно-желтый
Внешний вид мышцы на разрезе ГОСТ 31470-2012	Мышцы слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розового цвета
Консистенция мышечной ткани ГОСТ 31470-2012	Мышцы упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается
Прозрачность и аромат бульона ГОСТ 31470-2012	Бульон ароматный с приятным запахом, прозрачный

Физико-химические показатели

Наименование показателя, ед.измерения	Результат	Нормы	Метод испытаний
Масса тушки, г	1407,0	В соответствии с заявленной на упаковке	ГОСТ 31470-2012
pH мяса птицы, ед	6,1	5,8 - 6,1	ГОСТ Р 51478-99
Кислотное число жира, мг КОН/г	0,81	не более 0,85	ГОСТ 31470-2012
Массовая доля общего фосфора в мясе птицы, %	0,20	не более 0,20	ГОСТ 9794-74

Начало испытаний: 23.11.2016

Заключение испытаний: 24.11.2016

Руководитель испытательного центра



Забелкина Г.П.

Результаты испытаний касаются только образцов, подвергнутых испытаниям.

Страница 2 из 2

Частичная перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории запрещена.

Выдача данного документа не освобождает Стороны от обязательств по сделке