

РОССТАНДАРТ

**ФБУ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН»
ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

№ RA.RU.21ПУ50 выдан 20.04.2016,
дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 05.04.2016
г.Казань, ул. Журналистов, 24, тел. (843) 291-08-42



**Протокол испытаний № 2015
от 21.11.2016 года
на 2 страницах**

Наименование заявителя АНО «Российская система качества»
115184, г. Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12

Дата и время закупки образца 15.11.2016 г., 11:00
Место закупки образца торговый павильон Агропарка «Казань» (ул. Аграрная, 2)
Дата проведения испытаний 15.11.2016-19.11.2016

Кто представил образец Эксперт АНО «Союзэкспертиза» Шайхутдинов И.И. по акту
закупки образцов № 026-037-01-01152 от 15.11.2016

Дата и время поступления образцов в лабораторию 15.11.2016 г., в 11:45
образцы доставлены автотранспортом в изотермическом контейнере (температура + 2°C +6°C)

Цель испытаний: проверка образцов продукции согласно программе испытаний

Наименование образца:

Тушка цыпленка-бройлера 1 сорта, потрошенная, охлажденная
ГОСТ 31962-2013
Изготовитель: ООО «Челны-Бройлер»
423800, РФ, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, ул. имени Е.Н. Батенчука, д.3
Дата изготовления: 14.11.2016
Срок годности 5 суток, хранить при T от 0°C до +2°C
T витрины на момент закупки +2°C.
T на поверхности полуфабриката мяса +0,8°C.
Количество образцов, поступивших на испытания: 2 шт
Образцы помещены в п/э пакет, опломбированный свинцовой пломбой «ТПП РТ»

Протокол испытаний распространяется только на образцы, подвергнутые испытаниям. Протокол не может быть воспроизведен полностью или частично без письменного разрешения лаборатории.

Результаты испытаний

Органолептические показатели, НД на метод испытаний ГОСТ 31470-2012	Фактический результат
Упитанность	Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота.
Запах	Свойственный свежему мясу цыплят-бройлеров
Цвет: - Мышечной ткани - Кожи - Подкожного и внутреннего жира	Бледно-розовый Бледно-желтый с розовым оттенком Бледно-желтый
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, пятен, ссадин и кровоподтеков
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко огибаемый
Внешний вид мышцы на разрезе	Слегка влажный, не оставляет влажного пятна на фильтровальной бумаге
Консистенция мышечной ткани	Мышцы упругие, при надавливании пальцем образующаяся ямка быстро выравнивается
Прозрачность и аромат бульона	Бульон ароматный с приятным запахом, прозрачный

Наименование показателя. НД на методы испытаний	Нормы по НД	Фактический результат
Физико-химические показатели:		
Массовая доля белка, %, ГОСТ 25011-81	Не менее 16,0 (по этикетке)	16,75±0,14
Массовая доля жира, %, ГОСТ 23042-86	Не более 14,0 (по этикетке)	8,0±0,7
pH мяса птицы, ед., ГОСТ Р 51478-99	5,8-6,1	6,1±0,2
Кислотное число жира, мг КОН/г, ГОСТ 31470-2012	Не более 0,85	0,8±0,2
Массовая доля общего фосфора в мясе птицы, %, ГОСТ 9794-74	Не более 0,2	0,18±0,01

Ответственный за подготовку протокола

Иванова О.А.