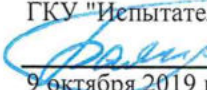


Государственное казенное учреждение  
 "Испытательный центр"  
 Республика Башкортостан, г.Уфа  
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
 Зам. директора  
 ГКУ "Испытательный центр"  
  
 А.Р. Баянов  
 9 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 7 225/п от 9 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбаса с/к Сервелат "Стародворье" (согласно направлению); на этикетке - Мясной продукт. Колбасное изделие варено - копченое. Колбаса "Сервелат Кремлевский ТМ "Стародворье", в вакуумной упаковке, 2 единицы общим весом 1405 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213 - 004 - 14709788 - 08

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания" г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"

Акт отбора № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Стародворские Колбасы", 600009, Владимирская область, г. Владимир, ул.Полины Осипенко, д.41, офис 210 / 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, д.65

Дата изготовления\*: 11.09.2019 г. Срок годности 35 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 09.10.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет розовый, без серых пятен, пустот; содержит кусочки шпика размером сторон от 2 до 3 мм.


Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

Форма - Прямые батоны.

**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 белка,%	ГОСТ Р 25011	-	13,67	+2,05
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	33,3	+2,7
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,5	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	-	49,7	+4,0

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.