

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

15 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 112/п от 15 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия колбасные мясные. Колбаса сырокопченая полусухая "Праздничная", категория А в полимерной упаковке, 8x0,3 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-00951303191-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская д. 112; .время отбора: 09:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 12 ноября 2024 г.

Дата отбора: 12.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Шельф-2000», Россия, 142060, Московская обл., г. Домодедово, мкрн Барыбино, ул. Коммуны Герольд, д. 1В/Россия, 170023, Тверская обл., г. Тверь, ул.Коминтерна, д.97

Дата изготовления*: 22.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 20.04.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 13.11.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 9959-15:

Внешний вид - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения

Цвет - темно-красный, без серых пятен

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.

При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	44,0	+3,5
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	3,8	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
 Протокол № 5 112/п ,стр.2 из 2