

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

15 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 113/п от 15 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное мясное. Колбаса сырокопченая полусухая "Сервелат Гусарский" первого сорта, 8х0,25 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-006-18285635

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*: АО «Партнер Ф», Россия, 155516, г. Москва, Кавказский б-р, 58, стр 15

Дата изготовления*: 02.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 31.01.2025 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, твердая

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - красный, без серых пятен

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.	-	63,8	+5,1
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	3,8	+0,3

2

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 № 5 113/п ,стр.2 из 2