

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  
3 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 261/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Продукт из мяса вареный. Ветчина "Говяжья", охлажденная, ТМ "Самирель", 4x0,45 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-003-77844582-2018

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1)

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"

Направление № 27-отб2019 от 28 августа 2019 г.

Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Самирель", 452774, республика Башкортостан, Туймазинский район, село Зигитяк, Набережная улица, 69

Дата изготовления\*: 06.08.19 г. Срок годности до 05.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 03.09.2019 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.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - Мышечная масса от светло - розового до красного цвета с наличием мелкой пористости.

Форма - прямые батоны.

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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	-	11,84	+/-1,77
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2.0	+/-0.2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	4.5	+/-0.7

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.