

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
10 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 593/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт плавленный с сыром с ветчиной пастообразный, ТМ "Жинкина крынка", в полимерной таре в полимерной таре, 5x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-002-71063300-2020

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 «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34. дата отбора: 04.09.2024. время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Ястро-Переработка", 644047, Россия, Омская область, г.Омск, ул.11-я Восточная, д.3

Дата изготовления*: 23.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 05.09.2024 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: не указано:

Внешний вид - однородная масса, с кусочками ветчины

Запах и вкус - свойственный данному наименования продукта

Консистенция - пастообразная

Цвет - кремовый, с вкраплениями розового цвета

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.6	35,0-70,0	60,5	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 60,0	90,9	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	2,2	+0,2

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.