

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  
15 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 050/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Колбасное изделие Вареное. Колбаса "Молочная". Категории Б,ТМ "Царицыно", в искусственной оболочке., 4х500 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.  
Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов,20)/ ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1), время отбора:11:19 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 № 12-отб2019 от 09 июля 2019 г. Дата отбора: 09.07.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ОАО "Царицыно", 115515, город Москва, Кавказский бульвар, 58 стр.1  
Дата изготовления\*: 10.06.2019 г. Срок годности 09.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25  
Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-;  
Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 15.07.2019 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 - Розовый, однородный фарш.
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	не менее 11,0	11,26	+1,69
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,2	2,5	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 22,0	13,2	+2,0
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	отрицательная	отрицательная	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.