

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
7 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 723/п от 7 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное вареное. Сосиски "Сливочные" подкопченные. Мясной продукт категории Б, упаковано в модифицированной атмосфере, 4х 0,37 кг
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)
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 № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г. Дата отбора: 31.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Мясоперерабатывающая корпорация "Ромкор", Россия, 456584, Челябинская область, Еманжелинский р-н, г. Еманжелинск, ул. Жукова, д.54
Дата изготовления*: 24.07.2019 Срок годности 13.08.2019 Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 07.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.

Форма - Открученные батончики.

Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042	не более 19,0	16,5	+2,48
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011	не менее 10,0	12,02	+1,80
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957	не более 2,0	1,8	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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