

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
№ 6 264/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории В, колбасное изделие. Колбаса полукопченая "Городская", охлажденная, ТМ "РМ", в вакуумной упаковке, 4x605 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" (Украинская).

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 "РМ Агро", 423606, респ. Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга, ул. Марджани, д.22 кв.65 / 422191, респ. Татарстан, г. Мамадыш, ул. Дачная, д.15
Дата изготовления*: 21.08.19 г. Срок годности до 25.09.19 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, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.
Консистенция - плотная.
Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до темно-красного цвета, содержит кусочки жира.
Вкус и запах - вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха.
Форма - прямой батон.

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 13,0	13,32	+1,99
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 33	29,4	+2,4
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 3,0	2,5	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. 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.