

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
2 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 254/п от 2 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы колбаса "Особая с телятиной", охлажденная. ТМ Царицыно, 4x500 г
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-354-17471666
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*: ОАО "Царицыно", 115516, город Москва, Кавказский бульвар, 58 стр.1
Дата изготовления*: 05.08.19 г Срок годности 04.10.19 г Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50 ч
Наименование поставщика*: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 02.09.2019 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 - розовый, однородный фарш.
Форма - прямые батоны.
Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

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 жира,%	ГОСТ 23042	Согласно этикетке 15.0	14.7	+2.21
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	Согласно этикетке 10.0	12.6	+1.89
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1.3	+0.13

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.