

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
9 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 224/п от 9 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса в/к Сервелат Микоян (согласно направлению); на этикетке - Колбаса Сервелат Микояновский в/к термо. Продукт мясной. Колбасное изделие варено-копченое, ТМ "Микоян", в вакуумной упаковке, 2 единицы общим весом 1538 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213 - 016 - 51032326 - 00

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания" г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 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 № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Микояновский мясокомбинат", Россия, г.Москва, ул.Талалихина, 41 стр.14/
Обособленное подразделение ЗАО "Микояновский мясокомбинат" МПК "ЕВРО-ЭМ", Россия, г.Москва, ул.Пермская, 3 стр. 22

Дата изготовления*: 04.09.2019 г. Срок годности до 19.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 09.10.2019 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 равномерно перемешан, цвет розовый без серых пятен, пустот; содержит кусочки шпика размером сторон от 2 до 4 мм.

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

Форма - Прямые батоны.

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	-	16,35	+2,45
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	32,9	+2,6
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,7	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	-	46,6	+3,7

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.