

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

14 ноября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 514/п от 14 ноября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Колбасное изделие вареное «ГОСТ говяжьки сардельки»ТМ Великолукский мясокомбинат, упаковано в модифицированной атмосфере, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г.

Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Лента», РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, дата отбора: 07.11. 2022 г.

время отбора: 00.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 07 ноября 2022 г.

Дата отбора: 07.11.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия; Псковский обл., г. Великие Луки, ул.

Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 23.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 27.11.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 07.11.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 07.11.2022 г. - 14.11.2022 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86; gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 9959-15:

Внешний вид - не соответствует описанию (батончики с наличием бульонно-жировых отеков.)

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запаха

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 18,0	21,9	+1,8
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	13,19	+1,98
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,3	0,8	+0,1

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия по завышенной массовой доле жира.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.