

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 411/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт мясной.Изделие колбасное вареное колбаса «Молочная Семейная», категории В, ТМ «Семейные колбасы», 2х1,4 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14- 015- 47717596-2022

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", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Саратовский МПК Ресурс", Россия, 410004, Саратовская об-ласть,г. Саратов, ул. Набережная, д.22, эт.1, каб.4

Дата изготовления*: 05.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 15.12.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 14.12.2023 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш с наличием мелкой пористости

Запах и вкус - без посторонних привкусов и запахов

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 белка, % | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | - | 11,34 | +1,70 |
| 2. Массовая доля хлористого натрия, % | ГОСТ 9957-15 п.7 | - | 2,2 | +0,3 |
| 3. Массовая доля жира, % | ГОСТ 23042-15 п.7.2. | - | 11,6 | +1,7 |

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.