

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"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 898/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса вареная из мяса птицы "Докторская-Дубки" первого сорта, ТМ "ДУБКИ", в полимерной упаковке, 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-036-51403449-2019

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д.12.

Время отбора: 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Комбинат «Дубки», Россия, Саратовская обл., Саратовский р-н, п. Дубки,

Дата изготовления*: 16.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 07.01.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 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 - батоны прямые, без повреждений оболочки

Консистенция - не достаточно упругая

Цвет и вид на разрезе - фарш розового цвета

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха

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 23042-15 п.7.2.	не более 20,0 (согласно этикетке)	7,7	+1,2
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0 (согласно этикетке)	10,06	+1,51
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,6	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.
 При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.