

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

№ 6 253/п от 2 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Варено колбасное изделие категории Б, охлажденное, Колбаса "Татарское Трио" Халяль. ТМ Татарское трио (Халяль), 4x0,6 кг

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 001-14903289-2014

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\*: ООО "Челны-мясо", 423800, Республика Татарстан, Тукаевский район, пос. Комсомolec

Дата изготовления\*: 13.08.19 г Срок годности 28 суток 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 ка погрешности полученных результатов |
|-------------------------------------|---|------------------------|---|--|
|                                     |   | Значение по НД         | Фактическое значение по результатам испытания |  |
| 1.Массовая доля жира ,%             | ГОСТ 23042                                | Согласно этикетке 19.2 | 6.8   | +/-1.02  |
| 2.Массовая доля белка,г.            | ГОСТ 25011                                | Согласно этикетке 19.7 | 12.8  | +/-1.92  |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957                                 | -                      | 1.5   | +/-0.18  |

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.