

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

21 июня 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 2 637/п от 21 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный, из мяса влажного вызревания категории Б "Шашлык из свиной шейки" ТМ "Мираторг", охлажденный, в вакуумной упаковке, 2 штуки, 4,384 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 93150011.013-2018

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 "Окей" г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 18.06.2024. время отбора: 14:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 июня 2024 г.

Дата отбора: 18.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "СК Короча", РФ, 309220, Белгородская обл., Корочанский р-н, территория ЗАО "СК Короча"

Дата изготовления*: 14.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.06.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.06.2024 г. - 19.06.2024 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 7269-15 :

Внешний вид и цвет - полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный, перемешанный с пряностями и луком, в маринаде, мышцы на разрезе - бледно -розовые, слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге

Запах - без посторонних запахов

Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Состояние жира - имеет белый цвет

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 хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	0,7	+0,1
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 9,6	15,03	+1,80

2 Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует информации, указанной на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 2 637/п , стр.2 из 2