

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  
8 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 214/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сосиски Молочные "Ромкор" ( согласно направлению )/ на упаковке: Изделие колбасное вареное сосиски "Молочные". Мясной продукт кат.Б ( в вакуумной упаковке ), 3x350 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 ч.  
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 проб".  
Акт отбора № б/н от 02 октября 2019 г. Дата отбора: 02.10.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Мясоперерабатывающая корпорация "Ромкор", Россия, 456584, Челябинская область, Еманжелинский р-н, г.Еманжелинск, ул.Жукова, д.54  
Дата изготовления\*: 17.09.2019 г. Годен до 30 суток ; Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 16:00 ч.  
Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-;  
Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 08.10.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.


Форма - Открученные батончики.

Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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	не более 28,0	22,1	+1,8
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	15,66	+1,83
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	2,0	+0,3
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	отрицательная	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

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.