

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь

22 декабря 2023 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 524/п от 22 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной из свинины крупнокусковой бескостный категории А Карбонад свиной. охлажденный ТМ «Тамбовский бекон», в вакуумной упаковке, 3,494 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9210-002-11510767

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; дата отбора 20.12.2023 г., время отбора 11:59 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 20 декабря 2023 г.

Дата отбора: 20.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Тамбовский бекон», Россия, Тамбовская область, м р-н Жердевский, с. п. Бурнакский сельсовет, тер. Бурнакская, стр. 61Б

Дата изготовления\*: 10.12.2023 г. /Срок годности/годен до: 31.12.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 20.12.2023 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 20.12.2023 г. - 21.12.2023 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 - мясо в виде крупных кусков, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани; мышечная ткань упругая; поверхность ровная, незаветренная, мясо упругое

Запах - без посторонних запахов

Цвет - мышечной ткани - от светло-розового до розового, жира - белый

**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. Свежесть (по продуктам первичного распада белков)	ГОСТ 23392-16 п.6.2	свежее (прозрачный бульон)	свежее (прозрачный бульон)	-

2 -  
Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.