

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
30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 245/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасные изделия, Полукопченая колбаса "Говяжья Халяль", ТМ Эколь, в вакуумной упаковке, 4x0,6 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-002-53917856-2017

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 от 28 августа 2019 г.

Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Оптимум", 142030, Московская область, город Домодедово, деревня Старосьяново, Новая улица, дом 11

Дата изготовления*: 24.08.19 г Срок годности: до 08.10.19 г Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 30.08.2019 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 поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет темно-розовый, без серых пятен, пустот.

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

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 белка,г.	ГОСТ 25011	-	15,36	+0,14
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	18,1	+1,4
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,5	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.