

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"
Р.И. Бакиров
27 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 459/п от 27 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: "Сосновоборская" Сервелат Варено - копченая (согласно направлению); на этикетке - мясной продукт категории А, охлажденный. Варено - копченое колбасное изделие. Колбаса "Сервелат"("Сосновоборская"), 3 x 0,350 кг.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца): РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 20 (фирменное наименование юр. лица:

ООО "ОКЕЙ", 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пер., д. 65, корп. 1, лит А).

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"

Акт отбора № 18/09/2018 от 19 сентября 2018 г.

Дата отбора: 19.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО АПК "Камский", 423800, Россия, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, 26/25.

Дата изготовления: 15.08.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 19.09.2018 г., 14:50

Наименование поставщика: Не указан ,договор № не указан

Дата(период) проведения испытания: 19.09.2018 г. - 27.09.2018 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира белого цвета.

Вкус и запах - Вкус соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения.

Форма - Прямые батоны.

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,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	12,34	+1,84
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 47,0	26,0	+2,1
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 4,0	2,4	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 42,0	50,6	+4,0

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия" по заниженной массовой доле белка и по завышенной массовой доле влаги.

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.

Протокол № 3 459/п ,стр.1/ из 1