

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

26 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 886/п от 26 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясное колбасное изделие полукопченое, охлажденное, категории В, колбаса "Гатчинская", ТМ "Мясная Коллекция", в вакуумной упаковке, 2х 1,34 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-004-14320004-2019

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

Место отбора пробы (образца)*: Магазин "Светофор"(450079, г.Уфа, ул. 50-летия Октября,15)/ООО "Торгсервис 102"(ИНН: 0273096728,450027, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, д.112/1)

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 № 36-отб2019 от 23 сентября 2019 г.

Дата отбора: 23.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "КХ Макарова И.М.", 440068, Пензенская обл., г.Пенза, Нагорный проезд, 2а

Дата изготовления*: 16.09.2019 Срок годности 31 сутки

Дата поступления в ИЦ: 23.09.2019 г., 15:20 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2019 г. - 26.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и форма - Батончики с чистой, сухой поверхностью, изогнутые в виде колец.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Темно-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, содержит кусочки шпика белого цвета.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	16,4	+2,5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	13,82	+2,10
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,0	+0,2
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	-	55,3	+4,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.