

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

5 июля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 801/п от 5 июля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Колбасное изделие вареное. Колбаса "Докторская" ТМ " УМКК". Продукт охлажденный, в полимерной оболочке, 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет Магнит, г. Уфа, Маршала Жукова, 30. дата отбора: 02.07.2024. время отбора: 12:06

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 34 от 09 июля 2024 г.

Дата отбора: 02.07.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 21.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 20.08.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 02.07.2024 г., 13:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.07.2024 г. - 03.07.2024 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 - прямые батоны с чистой и сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

Цвет - розовый

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.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0	18,1	+ -1,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	12,87	+ -1,93
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	2,0	+ -0,2

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.