

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  
18 июня 2024 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 563/п от 18 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат из мяса птицы рубленый, формованный, глубокомороженный, в панировке Наггетсы «Хрустящие» ТМ «Chikon», в упаковке, 10x300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-004-51303191

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)\*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 10.06.2024. время отбора: 11:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 30 от 10 июня 2024 г.

Дата отбора: 10.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Шельф-2000», Московская обл., г. Домодедово, мкрн.Барыбино, ул. Коммуны Герольд,д.18

Дата изготовления\*: 14.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 10.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 10.06.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 10.06.2024 г. - 19.06.2024 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 31470 -12 п.4.2-4.4:**

Внешний вид - мясо птицы в форме геометрических фигур с нанесенной панировкой

Цвет - панировки- желтый, мяса- бледно-розовый

Запах - без постороннего запаха

**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.Масса изделия,г.	МУ 1-40/3805 п. 1.2	-	21,65	+0,06
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	3,1	+0,5

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.