

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь

7 ноября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 004/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной, мелкокусковой, бескостный в маринаде, категории В, охлажденный Шашлык «Барбекю» из свинины «Фермерской» ТМ «Ашан», упаковано под вакуумом, 2 штуки, 2,805 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 45934527-001-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)\*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина д. 6; время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Филье Проперти», Россия, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, За/ Россия, 392540, Тамбовская обл., Тамбовский район, с.Стрельцы, ул. Урожайная, д.10а

Дата изготовления\*: 31.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 12.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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 7269-15 :**

Внешний вид и цвет - кусочки мясной мякоти свинины, перемешанные с пряностями и луком в маринаде

Запах - без посторонних запахов

Состояние жира - имеет белый цвет; мягкий, эластичный.

**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 белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	13,60	+2,04
2. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	0,5	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.