

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  
14 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 883/п от 14 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное мясной продукт, категории Б, охлажденный. Колбаса вареная "Молочная", 3x0,4 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", г Уфа., ул. Индустриальное шоссе, 47

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Салют - Торг", г Уфа, магазин "Байрам" 116, ул. Р.Зорге,4; время отбора - 09:40

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 № 669 от 08 августа 2019 г.

Дата отбора: 08.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ИП Павлов А.С., РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул. Островского, д. 28, кв.27/ РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул.Северная, здание 7

Дата изготовления\*: 23.07.19 Срок годности до 06.10.19 Дата поступления в ИЦ: 08.08.2019 г., 11:15

Наименование поставщика\*: ИП Павлов Александр Сергеевич, договор № 527 от 11.07. 2018 г., ТТН №УТ - 24423 от 31.07.2019

Дата(период) проведения испытания: 08.08.2019 г. - 14.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - розовый, с наличием мелкой пористости.

Форма - прямые батоны.

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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 белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	12,28	+1,84
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,2	1,7	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 22,0	18,1	+1,5

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.