

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
28 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 518/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Пельмени классические "Мираторг", категория Б, 4x0.8 кг
Нормативный документ на продукцию: СТО 93150011.010-2016

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

Место отбора пробы (образца): ООО "Салют - Торг", ООО "Байрам", г.Уфа, ул.Проспект октября, д.164 ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

Акт отбора № 589/1 от 19 июня 2019 г.

Дата отбора: 19.06.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ЗАО "СК КОРОЧА", Белгородская обл., Корочанский район, территория ЗАО СК Короча

Дата изготовления: 21.02.2019 г. Срок годности 6 месяцев Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:00 ч

Наименование поставщика: ООО "ТК Мираторг", договор №Д0118_46149 от 01.01.2017 г., ТТН №8003372450 от 16.04.2019г. 0:00:00

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, без разрывов тестовой оболочки. Имеют округлую форму.

Вид в разрезе - Однородный (равномерно перемешанный) мелкоизмельченный фарш в тестовой оболочке. Тестовая оболочка прилегает к фаршу.

Вкус и запах - Приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта. Фарш сочный с ароматом лука, перца черного, без посторонних вкуса и запаха.

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 в начинке,г.	ГОСТ 25011	-	16.42	+ -2.46
2.Массовая доля жира в начинке,%	ГОСТ 23042	-	18.4	+ -1.5
3.Массовая доля хлористого натрия в начинке,%	ГОСТ 9957	-	1.6	+ -0.2
4.Массовая доля начинки к массе изделия,%	ГОСТ 32951	-	54.6	-

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.