

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  
 2 октября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 3 480/п от 2 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса "Докторская", категории А, 1 x 1 070 кг.

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

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца): РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 20 (фирменное наименование юр. лица: ООО "ОКЕЙ", 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пер., д. 65, корп. 1, лит А).

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 № 18/09/2018 от 19 сентября 2018 г. Дата отбора: 19.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ОАО "Царицыно", Россия, 115515, Москва, Кавказский бульвар 38 (согласно направлению); на этикетке ОАО "Царицыно", Россия, 115515, Москва, Кавказский бульвар 58 стр 1.

Дата изготовления: 19.09.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 19.09.2018 г., 14:50

Наименование поставщика: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 19.09.2018 г. - 02.10.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш.

Форма - Прямые батоны. Вкус и запах- Без посторонних привкуса 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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.1	не более 20,0	19,5	+1,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	12,52	+1,88
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	1,9	+0.2
4.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574-16 п.6	отрицательная	положительная	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия" по наличию крахмала.

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.