

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

17 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 6 551/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы. Колбаса "Докторская Бистро".Продукт охлажденный, ТМ "365 дней, отличная цена, круглый год", 4x705 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-037-51032326-03

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

Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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"

Направление № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Лента", 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б / ЗАО

"Микояновский Мясокомбинат", 109316, г. Москва, ул.Талалихина, 41-14 / Обособл. подразд. ЗАО "Микояновский Комбинат" МПК "Евро-ЭМ" 107143 г.Москва, ул.Пермская, д.3, стр. 22

Дата изготовления\*: 25.08.19 г. Срок годности до 24.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 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 сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

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

Форма - прямые батоны.

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	10,06	+1,51
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,9	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	9,5	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.