

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
26 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 366/п от 26 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Полуфабрикаты в тесте, с мясной начинкой категории В, замороженные пельмени "По-домашнему" с говядиной и свиной 3х500 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие 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.Губайдуллина, 6 (ООО "Ашан")

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

Акт отбора № 18/09/2018 от 13 сентября 2018 г.

Дата отбора: 13.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ОАО "Челны Холод", 423800, Респ. Татарстан, г.Набережные Челны, Промышленная зона, Промышленно-коммунальная зона, А-2 (согласно направлению); на этикетке- ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат" ОАО "Челны Холод", 423800, Респ. Татарстан, г.Набережные Челны, Промышленная зона, Промышленно-коммунальная зона, А-2. "

Дата изготовления: 03.09.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 13.09.2018 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика: Не указан, договор № - не указан

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2018 г. - 26.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая.

Вид на срезе - На срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша.

Цвет и запах - 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 25011-17 п.6	не менее 9,0	6,61	+0,99
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 35,0	13,6	+2,0
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 1,8	1,3	+0,2
4.Массовая доля начинки,%	ГОСТ 32951-2014	-	51	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" по заниженной массовой доле белка.

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.