

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

2 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 094/п от 2 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясное колбасное изделие вареное категории А. Колбаса "Докторская". ТМ "Атяшево", 3x1,28 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г.

Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 23.05.

2023 г. время отбора: 10:25

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 23 мая 2023 г.

Дата отбора: 23.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «МПК Атяшевский», 431800, Россия, Респ. Мордовия, Атяшевский р-н, р.п. Атяшево

Дата изготовления*: 23.04.2023 г. /Срок годности/годен до: 22.06.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 23.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.05.2023 г. - 02.06.2023 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48,

223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 9959-15:

Внешний вид - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0	17,1	+1,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	12,72	+1,91
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	1,9	+0,2

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-201

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, меланж яичный, молоко сухое обезжиренное, посолочно- нитритная смесь(соль, фиксатор окраски - нитрит натрия), сахар, стабилизатор (пиросульфат натрия), антиокислитель (аскорбиновая кислота), экстракты пряностей (мускатный орех).

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Не обнаружено
4.Мясо птицы	Не обнаружено
5.Плотная соединительная ткань	В незначительном количестве - когда данный компонент равномерно распределен хотя бы в незначительном количестве в каждом срезе образца
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
8.Соединительная ткань	Обнаружено
9.Субпродукты	Не обнаружено
10.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
11.Растительные компоненты: а) соевый белковый продукт б) специи в) каррагинан г) камедь	Не обнаружено
Растительные компоненты	
12.Камедь	Не обнаружено
13.Каррагинан	Не обнаружено
14.Растительный белок (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
15.Специи	Обнаружено

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019

Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.