

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г.Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48  
Фактический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г. Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48  
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001, УФК по Республике Башкортостан (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» л/с 20016U66090), Расчетный счет: 40501810965772400001 в Отделение НБ – Республика Башкортостан г. Уфа, БИК 048 073 001, ОКПО 75824463, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации  
в реестре аккредитованных лиц  
№ РОСС RU.0001.510408

Дата внесения в реестр сведений об  
аккредитованном лице  
24.11.2016 г.



Л.Ф. Калимуллина

М.П.

2020

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

№ 33665 от 23 декабря 2020 г.

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель)\*:** Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей

2. **Юридический адрес\*:** 450008, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Цюрупы, 13

3. **Наименование образца (пробы), дата изготовления\*:** Полуфабрикат в тесте замороженные категории В с мясной начинкой. Пельмени самолепные Русские. ТМ "Бирские"; дата изготовления: 09.11.2020; вес(объем) пробы для испытаний: 1,6 кг

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация)\*:** Индивидуальный предприниматель Дудин А.В. 452452, Республика Башкортостан, г. Бирск, ул. Интернациональная, 100 Ж,К  
страна: РОССИЯ

5. **Место отбора\*:** Гастроном "Апельсин", 450076, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Заки Валиди, 1

6. **Условия отбора, доставки\***

Дата и время отбора: 03.12.2020 10:00

Ф.И.О., должность: Журавлева Ф. И., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"; Иванова Е.Н., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Условия доставки: соответствуют НД , акт отбора проб от 03.12.2020

Дата и время доставки в ИЛЦ: 03.12.2020 11:30

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса . Правила приемки и методы испытаний."

7. **Дополнительные сведения:** государственный контракт № 134 от 29.10.2020

8. **НД на продукцию\*:** ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

9. **НД, регламентирующие гигиенические нормативы:** ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

10. **Код образца (пробы):** 12.20.33665 11


11. **Условия проведения испытаний:** Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

## Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Образец поступил 03.12.2020 12:00 Регистрационный номер пробы в журнале 33665 дата начала испытаний 03.12.2020 12:00 дата выдачи результата 16.12.2020 20:48					
1	Вид на разрезе	-	начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы, цвет начинки светло-коричневый	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
2	Вкус и запах	-	в сыром виде без посторонних запахов, после термической обработки без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
3	Внешний вид	-	полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, имеют форму круга. Края хорошо заделаны, начинка не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый с кремовым оттенком	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Образец поступил 03.12.2020 12:00 Регистрационный номер пробы в журнале 33665 дата начала испытаний 03.12.2020 12:00 дата выдачи результата 16.12.2020 20:48					
1	Массовая доля белка в начинке	%	9,09±1,36	не менее 8,5	ГОСТ 25011-2017
2	Массовая доля жира в начинке	%	12,8±1,9	не более 15,0	ГОСТ 23042-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					

\* - заполняется по сведениям заказчика

**Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:**


 Фаткуллина Е. Р., врач по общей гигиене