

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения**  
**«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**  
**(ФБУЗ «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;  
эл.почта fguz@02.rospotrebnadzor.ru  
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001  
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408

**УТВЕРЖДАЮ**



Руководитель  
испытательного лабораторного центра,  
заведующий отделом микробиологических  
исследований

Л.Ф. Калимуллина

12.11.2021

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

№ 37730 от 12 ноября 2021 г.

1. **Наименование предприятия, организации (заказчик)\*:** Министерство торговли и услуг Республики Башкортостан

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

3. **Наименование образца (пробы), дата изготовления\*:** Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории "Б". Пельмени "Говяжьи", ТМ "Халяль"; дата изготовления: 20.10.2021; вес(объем) пробы для испытаний: 2 шт x 0,8 кг

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация)\*:** ИП Нуртдинова Ляля Салимовна  
453126, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Богдана Хмельницкого, дом 38, кв.23  
Адрес производства: 453126, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Стадионная, дом 21  
страна: РОССИЯ

5. **Место отбора\*:** ООО "Лента", 450006, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156

6. **Условия отбора, доставки \***

Дата (время) отбора: 02.11.2021 10:40

Ф.И.О., должность: Сенькина Л. П., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Дата и время доставки в ИЛЦ: 02.11.2021 11:50

7. **Дополнительные сведения:** Основание для проведения испытаний: государственный контракт № 62 от 17.06.2021

8. **НД на продукцию\*:** ГОСТ 33394-2015

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

10. **Код образца (пробы):** 12.21.37730 11

11. **Средства измерений:**

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	Весы лабораторные электронные CE 224-C	39325001	C-AB/06-08-2021/85199028 от 06.08.2021	05.08.2022

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

Протокол № 37730 распечатан 12.11.2021

стр. 1 из 2

ИЛЦ не несет ответственность за достоверность информации, представленной заказчиком и за стадию отбора образцов (проб) заказчиком. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе).

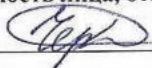
Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

### Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ±погрешность/ неопределенность	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Образец поступил 02.11.2021 12:20 Регистрационный номер пробы в журнале 37730 дата начала испытаний 02.11.2021 12:20 дата выдачи результата 09.11.2021 11:05					
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	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
3	Запах и вкус	-	в сыром виде без посторонних запахов, после термической обработки без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний химик-эксперт <span style="float: right;">Аничкова Ю. Г.</span>					
<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Образец поступил 02.11.2021 12:20 Регистрационный номер пробы в журнале 37730 дата начала испытаний 02.11.2021 12:20 дата выдачи результата 09.11.2021 11:05					
1	Массовая доля белка в начинке	%	12,14±1,82	не менее 12	ГОСТ 25011-2017
2	Массовая доля белка в продукте	%	9,24±1,39	не менее 9,0	ГОСТ 25011-2017
3	Массовая доля жира в начинке	%	17,0±1,4	не более 20	ГОСТ 23042-2015
4	Массовая доля жира в продукте	%	11,7±1,8	не более 15	ГОСТ 23042-2015
5	Массовая доля поваренной соли	%	1,7±0,2	не более 1,7	ГОСТ 9957-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний химик-эксперт <span style="float: right;">Аничкова Ю. Г.</span>					

\* - заполняется по сведениям заказчика

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


 Чернопенева Д. В., врач по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб