

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

7 ноября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 008/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Продукт мясной. Колбасное изделие. Колбаса сырокопченая «Пепперони» полусухая с регулятором кислотности упаковано под вакуумом, 8 упаковок, 2,326 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-003-54780900-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)\*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина д. 6; время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО " Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44.

Дата изготовления\*: 01.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 150 суток Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная, твердая

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - красный, без серых пятен

**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.                      | -                    | 46,0  | +3,7   |
| 2.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7                          | -                    | 4,2   | +0,3   |

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.