

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

14 ноября 2022 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 511/п от 14 ноября 2022 г.

Наименование образца(пробы); его характеристики\*: Сардельки «Андреевские» в МГА КЛБ изд. Вар. С использованием мяса птицы ТМ УМКК; 2х1,1 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 00420558-004-2014

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 «Лента», РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, дата отбора: 07.11.2022 г. время отбора: 00.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 07 ноября 2022 г.

Дата отбора: 07.11.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а, ул.Трамвайная, 4а

Дата изготовления\*: 26.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 25.11.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 07.11.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика\*: - договор № -

Дата(период) проведения испытания: 07.11.2022 г. - 14.11.2022 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 белка,%             | ГОСТ Р 25011-17 п.6                       | не менее 8,0         | 12,76   | +1,91  |
| 2.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7                          | -                    | 1,0   | +0,1   |
| 3.Массовая доля жира,%              | ГОСТ 23042-15 п.7.2.                      | не более 30,0        | 12,1  | +1,8   |

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.