

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»

Бакиров Р.И.

13 декабря 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 992/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие полукопченое: колбаса «Юбилейная, ТМ «Красная Цена», в полимерной упаковке, 5x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213--009-5115870-2014

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 "Агроторг", РБ. г. Уфа, ул. Софьи Перовской, д.29, магазин "Пятерочка".
Время отбора 10:44

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 02 декабря 2021 г.

Дата отбора: 02.12.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "МПК "Атяшевский", 431800, РМ, Атяшевский р-н, рабочий пос. Атяшево/431030, РМ, Торбеевский р-н, раб. пос. Торбеево, ул. Водная, д.17

Дата изготовления*: 22.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 22.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 02.12.2021 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТГН №-

Дата(период) проведения испытания: 02.12.2021 г. - 13.12.2021 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 - батоны прямые, без повреждений оболочки

Консистенция - не достаточно упругая

Цвет и вид на разрезе - фарш красного цвета. с кусочками жира

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 16 (согласно этикетке)	9,8	+ -1,5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 8 (согласно этикетке)	8,94	+ -1,34
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,0	+ -0,2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.