

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

7 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 258/п от 7 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное. Варено-копченое из мяса птицы Колбаса "Сервелат Уфимский", ТМ «УМКК», в вакуумной упаковке, 6х400 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00420558-006-2015

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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 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*: 26.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 10.01.2024 г Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 06.12.2023 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 .с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки шпика белого цвета

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения

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	-	14,05	14,05
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	25,0	+2,0
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,6	+0,3

2 -

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.