

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Р.И. Бакиров
5 декабря 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 070/п от 5 декабря 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Изделие колбасное варено-копченое "Сервелат", мясной продукт категории А, в вакуумной упаковке, 5 x 0,35 кг
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия"
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца): ООО "ОКЕЙ", РБ, г.Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора"
Направление № 40/11/2018 от 22 ноября 2018 г. Дата отбора: 22.11.2018 г.
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ООО "Мясоперерабатывающая корпорация "Ромкор", Россия, 456584, Челябинская область, Еманжелинский р-н, г.Еманжелинск, ул.Жукова, д.54
Дата изготовления: 09.11.18 Дата поступления в ИЦ: 22.11.2018 г., 14:00 ч.
Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 22.11.2018 г. - 05.12.2018 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.
Консистенция - Недостаточно плотная.
Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки грудинки.
Форма - Прямые батоны.

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 белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,01	+2,4
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.1	не более 47,0	18,4	+2,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 4,0	2,3	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 42,0	51,4	+4,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.