

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"

А.Р. Баянов

8 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 227/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса с\к Сервелат "Дымов" полусухой кат.А, в искусственной оболочке, 3 единицы общим весом 1614 г.,

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55456-2013 "Колбасы сырокопченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 ч.

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"

Акт отбора № б\н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Дымовское колбасное производство", Россия, 121609, г.Москва, ул.Крылатская, д. 37.

Дата изготовления*: 07.09.2019 г. Годен до до 07.01.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 08.10.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная, твердая.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 3 мм.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

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	не менее 15,0	21,32	+1,71
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 53,0	40,6	+3,2
3.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	не более 40,0	30,7	+3,7
4.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 5,0	4,2	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55456-2013 "Колбасы сырокопченые. Технические условия".

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.