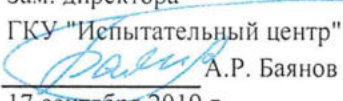


Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
  
А.Р. Баянов  
17 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 545/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Изделие колбасное вареное категории В. Сосиски "Сочные", ТМ "ПАПА МОЖЕТ", 4x 0,45 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-130-00425283-2017

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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 № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Омпк", 127254, г.Москва, Огородный проезд,18/125599, г.Москва, ул.Краснополянская, д.10, стр.7

Дата изготовления\*: 06.09.19 г. Срок годности до 06.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 г.

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

Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Нежная.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш с наличием мелкой пористости.

Форма - Прямые батончики.

Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копченности, в меру соленый.

**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	-	14,4	+2,2
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,13	+1,67
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,9	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.