

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
№ 6 554/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сосиски натуральные Говяжки Халяль (состав: говядина Халяль, филе куриное...), ТМ "Татарское трио (Халяль)" в вакуумной упаковке, 6x0,308 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 007 - 14903289 - 2016

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*: ООО "Челны-мясо", 423800, Республика Татарстан, Тукаевский район, пос. Комсомолец

Дата изготовления*: 03.09.2019 г. Срок годности 20 суток Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

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 - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Форма - Прямые батончики.

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	-	14,89	+2,23
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	9,9	+1,5
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,7	+0,3
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце установлено наличие крахмала.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

