

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

2 июня 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 090/п от 2 июня 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясосодержащий продукт колбасное изделие вареное. Колбаса «Классическая» категории В, ТМ «Каждый день», в полимерной упаковке, 3х1,23 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-242-17471666

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 «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 23.05.2023 г. время отбора: 10:25

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 23 мая 2023 г.

Дата отбора: 23.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО «Царицыно», Россия, 115516, г. Москва, Кавказский б-р, д.58, стр.1

Дата изготовления*: 04.05.2023 г. /Срок годности/годен до: 03.06.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 23.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.05.2023 г. - 02.06.2023 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 - прямые батоны.

Консистенция - не упругая, мажущая.

Цвет и вид на разрезе - розовый, равномерно перемешанный фарш с включениями.

Вкус и запах - свойственный составу, указанному на маркировке.

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 жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	5,2	+0,8
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	9,13	+1,37
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+0,3

Согласно маркировки в состав колбасы входит: мясо курицы механической обвалки, шпик, белковый стабилизатор, вода питьевая, соевый белок, крахмал картофельный, соль нитритная, комплексная пищевая добавка, животный белок, ароматизатор, загуститель, натуральный пищевой краситель.

Консистенция продукта не упругая, мажущая.

Вкус и запах свойственные вышеуказанному составу.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.