

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

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

25 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 250/п от 25 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Продукт из мяса копчено-вареный Карбонад продукт охлажденный. упаковано под вакуумом, 8x0,3 кг

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00420558-011-2018

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 03.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 30 суток Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 22.11.2024 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 - поверхность чистая, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - равномерно окрашенная мышечная ткань светло-розового цвета

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - равномерно окрашенная мышечная ткань светло-розового цвета

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.	-	2,3	+0,3
2. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,0	+0,2

Микробиологические 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. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более $1,0 \times 10^3$	$1,5 \times 10^2$	-
2. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
3. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
4. Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных микробиологических испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.