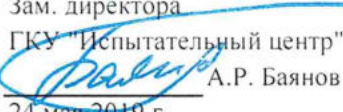


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
24 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 552/п от 24 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Тушка (гриль) полуфабрикат для гриля и запекания в маринаде (охлажденный в вакууме) ТМ "Уфимочка", 3,6 кг
Нормативный документ на продукцию:ТУ 9214-029-54899698-09
Наименование и адрес заказчика: ООО "Торг Мастер" г.Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 41
Место отбора пробы (образца): Магазин "Байрам", РБ, п.Булгаково, ул.Школьная, д.41 ; с наличием фото\видео материалов
Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"
Акт отбора № 460 от 16 мая 2019 г. Дата отбора: 16.05.2019 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ООО Торгово-производственная компания "ЭЛЕСС", 450049, Башкортостан Респ, Уфа г, Самаркандская ул, дом № 1, корпус 5
Дата изготовления: 15.05.19 г. Дата поступления в ИЦ: 16.05.2019 г., 15:30
Наименование поставщика: ООО Торгово-производственная компания "ЭЛЕСС", договор № 3024 от 30.12.16 г., ТТН №6978 от 15.05.19 г.
Дата(период) проведения испытания: 16.05.2019 г. - 24.05.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Тушка в маринаде.
Запах - Запах используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, маринада предусмотренных рецептурой.
Цвет - Свойственный конкретному наименованию полуфабриката.

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,5	0,054	+ -0,019
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,05	менее 0,01	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

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.