

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

8 августа 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 921/п от 8 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт из мяса индеек вареный. Ветчина «Нежная из индейки» ТМ Черкизово, в полимерной упаковке, 5x0,45 кг

Нормативный документ на продукцию*: -

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 «О"КЕЙ», РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.18, дата отбора: 04.08.2022 г. время отбора: 11:32 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 04 августа 2022 г.

Дата отбора: 05.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "ЧМПЗ" Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, вл.5

Дата изготовления*: 14.07.2022 г. /Срок годности/годен до: 13.08.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 05.08.2022 г., 13:50 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.08.2022 г. - 08.08.2022 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 - Батоны прямой или слегка изогнутой формы, в оболочке диаметром от 80 до 160 мм, длиной не более 50 см. В пузырях - круглые или овальные, с чистой, сухой поверхностью, без поврежденной оболочки.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Равномерно окрашенный фарш розово-красного цвета, при нарезании не распадается, содержит куски мышечной ткани неопределенной формы

куски мышечной и жировой ткани неопределенной формы, цвет жира белый или с розовым оттенком.

Вкус и запах - Запах приятный, без посторонних привкуса и запаха. Вкус солоноватый

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 23042-15 п.7.2.	не более 6,0 (согласно этикетке)	4,4	+0,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0 (согласно этикетке)	15,00	+2,25
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,3	+0,3

2 _

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.