

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

14 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 386/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное вареное из мяса птицы (цыплят-бройлеров) третьего сорта: колбаса вареная, охлажденная «Дружба» Халяль ТМ "Пестречинка" в полимерной оболочке, 6x0,55 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13. 14.-008-82324436-2016

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», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Птицеводческий комплекс "Ак Барс"422750, Респ.Татарстан, Пестреченский район, с.Ленино-Кокушкино; адрес производства: 422527, Респ.Татарстан, Зеленодольский район, село Осиново, площадка "Птицекомплекс"

Дата изготовления*: 24.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 23.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 10.10.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха,

Цвет - бледно-розовый

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.	-	12,2	+ -1,8
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,0	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.