

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
31 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 929/п от 31 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сырокопченое колбасное изделие. Колбаса полусухая «Отличная», Мясной продукт Категории Б ТМ «Дым-Дымыч» упаковано под вакуумом, 8x0,25 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10. 13. 14-002-47717586-2021

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 «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов д. 18.
дата отбора: 30.10.2024. время отбора: 11:58

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 23 от 30 октября 2024 г.

Дата отбора: 30.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Саратовский МПК «Ресурс», Россия, 410596. Саратовская обл., г. Саратов, тер. Северный, 1а, стр. 1, оф. 211 / 413151, Россия, Саратовская обл., Энгельский мр-н, с.п. Новопушкинское, р-н Промышленные сооружения, зд. 20А, к.1

Дата изготовления*: 18.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 16.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 30.10.2024 г., 12:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 30.10.2024 г. - 31.10.2024 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 батонсы чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная, твердая

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - цвет красный, без серых пятен

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.	-	36,4	+2,9
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	4,5	+0,4

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.