

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
9 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 223/п от 9 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса Сервелат ЧМПЗ (согласно направлению); на этикетке - Изделие Колбасное варено - копченое мясное категории А. Колбаса "Сервелат", ТМ "Черкизово", в вакуумной упаковке, 2 единицы общим весом 1420 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания" г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"

Акт отбора № бн от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

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

Дата изготовления*: 24.08.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 09.10.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет розовый, без серых пятен, пустот; содержит кусочки шпика размером сторон от 3 до 4 мм.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

Форма - Прямые батоны.

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 влаги,%	ГОСТ 33319	не менее 42,0	41,4	3,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 16,0	16,52	+2,48
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 47,0	34,4	+2,8
4.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 4,0	2,7	+0,3
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦиК и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.