

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

27 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 073/п от 27 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие варено-копченое. Колбаса сервелат "Европейский", категории Б, охлажденная Упаковано с применением вакуума, 6 штук, 4,643 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-010-13088539-2019

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)*:) ОО «АШАН» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «МПЗ Мясницкий ряд», 143006, РФ, Московская обл., г. Одинцово. Транспортный проезд, д. 7

Дата изготовления*: 11.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 26.09.2024 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 - батоны прямые, .с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная.

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит кусочки шпика размером до 4 мм.

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

Цвет - розовый, 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	
Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	31,0	+2,5
Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	3,9	+0,3

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.
Протокол № 4 073/п, стр.2 из 2