

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
14 сентября 2018 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 005/п от 14 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Колбаса вареная "Докторская" (согласно направлению); на этикетке указано: Колбасные изделия вареные в полиамидных оболочках. Мясной продукт категории А. Колбаса вареная "Докторская", 3х 0,5 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца): ПАО "МАГНИТ", РБ, г.Уфа, ул. Маршала Жукова, д. 30

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 № 12/08/2018 от 29 августа 2018 г.

Дата отбора: 29.08.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "МПК "Атяшевский", РМ, пос. Атяшево (согласно направлению); на этикетке указано: Россия, РМ, г. Саранск, Александровское шоссе, 7

Дата изготовления: 24.07.18

Дата поступления в ИЦ: 29.08.2018 г., 16:55 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 29.08.2018 г. - 14.09.2018 г.

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

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш с наличием мелкой пористости.

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 белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 12,0	12,74	+0,88
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	1,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 20,0	8,03	+0,6
4.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574-16 п.6	отрицательная	положительная	-

##### Гистологическая идентификация по

Состав: свинина, говядина, вода, яйцо куриное, соль, молоко сухое, стабилизатор Е450, экстракты пряностей, декстроза, усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель Е301, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия)

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено

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

9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Костная ткань	Обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Обнаружено
13.Растительный белок	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия" и составу, указанному на этикетке по наличию непредусмотренных компонентов: крахмалсодержащих компонентов, каррагинана и фрагментов костной ткани.

Зам. начальника ИЦ



Ридаль Т.П.