

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

21 сентября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 314/п от 21 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбаса вареная "Молочная" Мясной продукт. Колбасное изделие вареное, категории Б, ТМ "Йола агрохолдинг", 4x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.б. Время отбора:12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Йошкар-Олинский" Мясокомбинат, Россия, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44.

Дата изготовления\*: 03.09.2021 г. /Срок годности: 45 суток Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

Наименование поставщика\*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 21.09.2021 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 с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

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

Форма - прямые батоны.

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха.

**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 11,0	12,21	+1,83
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,2	1,8	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 22,0	18,9	+1,5

Подпись лица, оформившего протокол



Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.