

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

24 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 223/п от 24 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сосиски молочные мясной продукт категории Б охл., МГА, ТМ «УМКК», 4 упаковки общим весом 4,12, 4,12 кг.

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

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О'КЕЙ", г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 21.05.2024. время отбора: 13:20

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 21 мая 2024 г.

Дата отбора: 22.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: Уфимский мясоконсервный комбинат, 450027, Республика Башкортостан, город Уфа, Трамвайная улица, дом 4а, ул.Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 09.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 08.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2024 г. - 24.05.2024 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 - батончики с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - светло-розовый, равномерно перемешанный фарш

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

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.	не более 28,0	19,9	+ -1,6
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	17,61	+ -2,64
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,0 (+ 0,3 % в теплый период)	2,0	+ -0,2

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,

Состав: свинина, говядина, вода, меланж яичный, молоко сухое обезжиренное, соль, сахар, нитритно-посооочная смесь (соль, фиксатор окраски Е 250), пряности (пряности черный, перец душистый, орех, мускатный), стабилизаторы (Е450, Е 452), антиокислитель: аскорбиновая кислота.

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Не обнаружено
4.Мясо птицы	Не обнаружено
5.Плотная соединительная ткань	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
8.Соединительная ткань	Обнаружено
9.Субпродукты	Не обнаружено
10.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Специи	Обнаружено
14.Гелеобразующий компонент	Не обнаружено
15.Растительный белок (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено

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

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 № 2 223/п ,стр.2 из 2