

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. начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина

14 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 058/п от 14 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Колбасное изделие. Колбаса вареная "Докторская", в полимерной упаковке, 5x0,4 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, д. 18 дата отбора: 12.03.2024, время отбора: 10:24

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 12 марта 2024 г.

Дата отбора: 12.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолуцкий мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 05.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 04.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.03.2024 г. - 13.03.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - 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 20,0	15,9	+1,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	12,0	+1,80
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	1,9	+0,2

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-2012, ГОСТ 31500-2012

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, меланж яичный, молоко коровье сухое цельное, сахар, натуральные пряности (орех мускатный), стабилизатор (Е 450 Ш), антиокислитель (аскорбиновая кислота), посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски - нитрит натрия).

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	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	Обнаружено
13.Растительный белок (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия по наличию незаявленных на этикетке компонентов (каррагинан).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.