

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
3 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 263/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории Б, колбасное изделие. Колбаса полукопченая "Конская", охлажденная, ТМ "PM", в вакуумной упаковке, 4x605 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-001-63122158-2010

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1)

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"

Направление № 27-отб2019 от 28 августа 2019 г.

Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "PM Агро", 423606, респ.Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга, ул. Марджани, д.22 кв.65 / 422191, респ. Татарстан, г. Мамадыш, ул. Дачная, д.15

Дата изготовления*: 21.08.19 г. Срок годности до 20.09.19 г.

Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 03.09.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Слегка рыхлая.

Цвет и вид на разрезе - Фарш от розового до темно-красного цвета, содержит кусочки шпика.

Вкус и запах - Вкус слегка острый; с выраженным ароматом пряностей, копчения.

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	-	13,85	+2,08
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	23.0	+1.8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2.7	+0.3

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.