

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

30 ноября 2021 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 724/п от 30 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие Колбасное вареное с использованием мяса птицы. Сосиски  
Аппетитные. Продукт охлажденный. ТМ «УМКК», в полимерной упаковке, 1,1 г., без упаковки изготовителя

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 00420558-004-2014

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Бельская, д.70: Время отбора 11:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 24 ноября 2021 г.

Дата отбора: 24.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г. Уфа, ул. Трамвайная, 4а,  
ул. Трамвайная, 4а

Дата изготовления\*: 21.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 06.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 24.11.2021 г., 15:40 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 24.11.2021 г. - 30.11.2021 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 - Открученные батончики.

Консистенция - Не достаточно нежная.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш с наличием мелкой пористости.

Вкус, 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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 7,0 (согласно упаковке)	10,0	+-,5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 20, 0 (согласно упаковке)	10,03	+-,50
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,3	+-,0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.