

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

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

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 890/п от 26 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясосодержащий продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса ливерная "Домашняя", продукт охлажденный, 4х 0,44 кг

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00420558-001-2014

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

Место отбора пробы (образца)*: Магазин "Светофор"(450079, г.Уфа, ул. 50-летия Октября,15)/ООО "Торгсервис 102"(ИНН: 0273096728,450027, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, д.112/1)

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 № 36-отб2019 от 23 сентября 2019 г.

Дата отбора: 23.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а

Дата изготовления*: 15.09.2019 Срок годности 45 суток

Дата поступления в ИЦ: 23.09.2019 г., 15:20 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТН №н е указан

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2019 г. - 26.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и форма - Батоны с чистой, сухой поверхностью, слегка изогнутая в искусственной оболочке.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Серый, с вкраплениями добавок коричневого цвета.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

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	-	14,5	+2,2
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,6	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	16,3	+2,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.