

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

2 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 252/п от 2 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса полукопченая "Сервелат Уфимский", охлажденная. ТМ Самирель, упакована под вакуумом, 4x0,35 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-002-77844582-2018

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 "Самирель", 452774, республика Башкортостан, Туймазинский район, село Зигитяк, Набережная улица, 69

Дата изготовления*: 21.08.19 г Срок годности 05.10.19 г Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 02.09.2019 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 - плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до темно-красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.

Вкус и запах - без постороннего привкуса и запаха.

Форма - прямые батоны.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	Согласно этикетке не более 35.0	11.3	+1.69
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	Согласно этикетке не менее 3.0	12.8	+1.92
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1.5	+0.18

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.