

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

24 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 228/п от 24 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие вареное Сосиски Молочные ГОСТ ТМ Великолукский мясокомбинат, в вакуумной упаковке, 8х0,33 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, 18 дата отбора: 21.05.2024. время отбора: 13:20

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 21 мая 2024 г.

Дата отбора: 22.05.2024 г.

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

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

Дата изготовления*: 07.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 11.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2024 г. - 24.05.2024 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 - батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш, с наличием мелкой пористости

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

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 белка,% | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | не менее 11,0 | 13,19 | +1,98 |
| 2.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 2,0 (+0,3 % в теплый период) | 2,1 | +0,2 |
| 3.Массовая доля жира,% | ГОСТ 23042-15 п.7.2. | не более 28,0 | 23,7 | +1,9 |

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

Состав: свинина, говядина, молоко коровье сухое цельное, меланж яичный, натуральные пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный), вода питьевая, соль, сахар, стабилизатор (Е450 III), 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.Плотная соединительная ткань | Обнаружено |
| 5.Сердечная мускулатура | Не обнаружено |
| 6.Скелетная мускулатура | Обнаружено |
| 7.Соединительная ткань | Обнаружено |
| 8.Субпродукты | Не обнаружено |
| 9.Эпителиальная ткань | Не обнаружено |
| 10.Мясо птицы | Не обнаружено |
| Растительные компоненты | |
| 11.Камедь | Не обнаружено |
| 12.Каррагинан | Не обнаружено |
| 13.Растительный белок (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт) | Не обнаружено |
| 14.Специи | Обнаружено |

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019
Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.