

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

17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 565/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Изделие колбасное вареное категории В (Мясная колбаса вареная), ТМ "ПАПА МОЖЕТ" в искусственной оболочке 1,322 кг., 2x1,322 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-130-00425283-2017

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

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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 № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "ОМПК", Россия, 127254, г.Москва, Огородный проезд, 18/142800, Московская обл., г.Ступино, ул.Мясницкая, 2

Дата изготовления*: 08.08.2019 г. Срок годности до 07.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 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.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый, однородный фарш.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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	-	9,90	+1,49
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	14,6	+2,2
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.