

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"  
Р.И. Бакиров  
25 октября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 3 948/п от 25 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Полуфабрикат в тесте, с мясной начинкой категории В. Пельмени по домашнему с говядиной (согласно направлению); на этикетке указано: Полуфабрикаты в тесте, с мясной начинкой категории В, замороженные пельмени "По-домашнему" с говядиной, в полимерной упаковке, 500 г  
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия"

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

Место отбора пробы (образца): ООО "Метро Кеш энд Керри", РБ, г. Уфа, ул. Рубежная, д. 170

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний"

Акт отбора № 26/10/2018 от 16 октября 2018 г.

Дата отбора: 16.10.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод", 423800, Респ.Татарстан, г.Набережные Челны, Промышленная зона, ул. Промышленно-коммунальная зона,А-2

Дата изготовления: 06.09.18

Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 25.10.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, без разрывов тестовой оболочки. Имеют округлую форму.

Вид на срезе - На срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша.

**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 25011-17 п.6	не менее 9,0	7,34	+1,1
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.1	не более 35,0	11,2	+1,7
3.Массовая доля хлористого натрия в начинке,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 1,8	1,1	+0,1
4.Массовая доля начинки к массе изделия,%	ГОСТ 32951-2014	-	55,4	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" по заниженной массовой доле белка.

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.