

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

✓ О.А. Медведь

15 марта 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 076/п от 15 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мягосодеждающий продукт. Продукт из мяса вареный Категории В.ТМ «Папа может», в полимерной упаковке, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-149-00425283-2018

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, д. 18 дата отбора: 12.03.2024. время отбора: 10:24

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 12 марта 2024 г.

Дата отбора: 12.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО «ОМПК», Россия, 127254, г. Москва, Огородный пр-д, д.18

Дата изготовления\*: 18.01.2024 г. /Срок годности/годен до: 18.03.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.03.2024 г. - 14.03.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - нежная

Цвет и вид на разрезе - мышечная ткань розового цвета

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

**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 хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,5	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	5,7	+0,9

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.