

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

24 мая 2024 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 225/п от 24 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное вареное из мяса кур.охлажденное. Колбаса «Молочная с натуральным молоком», ТМ «Царицыно», в полимерной упаковке, 6x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-354-17471666-14

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 «Царицыно», Россия, 115516, г. Москва, Кавказский б-р, д.58, стр.1

Дата изготовления\*: 08.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 07.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2024 г. - 23.05.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - светло-розовый, равномерно перемешанный фарш, с наличием мелкой пористости

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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 18,0	14,8	+2,2
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 8,0	12,36	+1,85
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,3	+0,3

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента таможенного союза ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" и информации, указанной на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.