

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

Адреса 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

7 декабря 2023 г.



### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 251/п от 7 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясное колбасное изделие вареное категории Б. Колбаса "Со шпиком" ТМ "Мираторг", масса нетто 0,47 кг, 5x0,47 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-005-93150011-2019

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. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО " Мираторг-Курск", 307120, Россия, Курская обл., Фатежский район, село Верхний Любаж, ул.Западная, владение 6. Адрес производства: 307207,Россия, Курская обл..Октябрьский район,Черницынский сельсовет, село Черницыно, строение2, корпус 2

Дата изготовления\*: 29.10.2023 г. /Срок годности/годен до: 12.01.2024 г Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика\*: - ,договор № -, ГТН №-

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 06.12.2023 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 - батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - фарш равномерно промешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером до 5 мм.

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

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	-	8,23	+1,23
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,3	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	22,1	+1,8

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.