

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
31 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 381/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Варено-копченое колбасное изделие. Колбаса категории А «Сервелат»ТМ «Deli kai seg»,упаковано под вакуумом, 8x300 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия

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.109

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 29.05.2024. время отбора: 10:43

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 28 от 29 мая 2024 г.

Дата отбора: 29.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «МПК «Атяшевский», Россия, Республика Мордовия, Атяшевский р-н, рп. Атяшево/РФ, Республика Мордовия, Торбеевский район, р.п.Торбеево , ул.Водная.д.17

Дата изготовления*: 14.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 28.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 29.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 29.05.2024 г. - 30.05.2024 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 - батоны прямые с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная

Цвет и вид на разрезе - фарш красного цвета равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержит кусочки шпика белого цвета

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения

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 влаги,%	ГОСТ 9793-16	не более 42,0	41,8	+4,2
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 47,0	28,4	+2,3
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 16,0	16,18	+2,43
4.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 4,0	2,3	+0,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.