

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

18 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 395/п от 18 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса П/К из мяса птицы сервелат «ТОТ САМЫЙ», ТМ "Фамильные Колбасы", в упаковке из полимерного материала, 6x0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-088-72554514-15

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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина, д.б. Время отбора: 08 ч. 44 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 16 ноября 2021 г.

Дата отбора: 16.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Регионпродукт-Поволжье», Россия, Саратовская обл., Саратовский р-н, п. Зоринский, промузел Зоринский, уч. 1, стр. 1

Дата изготовления*: 21.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 21.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.11.2021 г. - 18.11.2021 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, без пятен, повреждений оболочки и наплывов фарша.

Консистенция - Не достаточно плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш от розового до темно-красового цвета, без серых пятен, содержит кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха

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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0 (согласно этикетке)	12,08	+1,81
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 40,0 (согласно этикетке)	19,2	+1,5
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,6	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.