

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Вакиров Р.И.

28 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 475/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное мясной продукт, категория Б. Колбаса полукопченая "Армавирская", ТМ "Сава", масса нетто 0,4 кг, 5x0,4 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. 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.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", РБ, г. Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Павлов Александр Сергеевич, 452752, Россия, РБ, Туймазинский р-н, г.Туймазы, ул.Северная, здание 7

Дата изготовления*: 14.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 13.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20ч

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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 с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - От розового до темно-красного. Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки полужирной свинины и грудинки.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха,

Форма - Прямые батоны.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ 25011-81 п.6	не менее 14,0	15,12	+,-2,27

2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 42,0	30,6	+2,4
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3.2	1,8	+0,2
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 9793-16	не более 44,0	43,3	+4,3

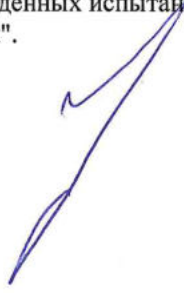
Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия". ²

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

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.