

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

11 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 326/п от 11 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Изделие колбасное варено-копченое: Колбаса Сервелат Российский, ТМ "Останкино", в вакуумной упаковке, 3x0,848 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-161-00425283-2022

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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Омпк", 127254, г.Москва, Огородный проезд,18/125599, г.Москва, ул.Краснополянская, д.10, стр.7

Дата изготовления*: 17.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 10.01.2024 г Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 11.12.2023 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, форма - поверхность чистая,равномерно прокопченая без выхватов мяса,без бахромок и остатков щетины, края ровные

Внешний вид: форма - цилиндрическая

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - мышечная ткань розового цвета, без серых пятен, со специями внутри

Запах и вкус - приятный, характерные для данного продукта, без посторонних привкуса и запаха

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.	-	19,8	+1,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	15,41	+0,14
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,9	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.