

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 495/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б, охлажденный. Колбаски для гриля. ТМ "МИРАТОРГ", в подложке, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 93150011.004-2012

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента" (450006, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156) ООО "Лента" (ИНН:7814148471, 197374, г.Санкт-Петербург, ул.Савушкина, д.112, лит.Б); время отбора - 12:09

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"

Направление № 31-отб2019 от 10 сентября 2019 г.

Дата отбора: 10.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ТК "Мираторг", 115516, г.Москва, Кавказский бульвар, 57 / ЗАО "СК Короча", 309220, Белгородская обл., Корочанский район, территория ЗАО "СК Короча"

Дата изготовления*: 06.09.19 Срок годности до 21.09.19 Дата поступления в ИЦ: 10.09.2019 г., 16:00

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 10.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой поверхностью.

Консистенция - Нежная, сочная.

Цвет и вид на разрезе - Светло-красный фарш с включениями белого жира, равномерно перемешан.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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	

Показатели безопасности:

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 концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,5	0,054	+0,019
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,05	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.