

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

21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 505/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса варено – копченая мясной продукт. Колбасное изделие охлажденное «Сервелат Финский», ТМ «Тавр» упаковано под вакуумом, 8х0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14 - 035-51585456 - 2014

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП «Респект» Республика Башкортостан, Юр.адрес: 453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 13:32 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 15 октября 2024 г.

Дата отбора: 15.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Ростовский колбасный завод -Тавр», РФ, 344018, Ростовская обл., г. Ростов –на –Дону, Буденновский пр. 99. Обособленное структурное подразделение «Тавр – Матвеев-Курган», РФ, 346970, Ростовская обл., Матвеево-Курганский р-н, пос. Матвеев Курган, ул. Московская, 120

Дата изготовления*: 02.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 16.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 15.10.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 15.10.2024 г. - 17.10.2024 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

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения

Цвет - цвет темно-красного

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.	-	33,6	+2,7
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,8	+0,3

2 -
Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 4 505/п, стр.2 из 2