

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

10 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 221/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сосиски "УМКК" (согласно направлению); на упаковке: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное, категории Б. Сосиски "Молочные", продукт охлажденный, в вакуумной упаковке, 2х 2,09 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия"
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156 ; с наличием фото\видео материалов

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"

Акт отбора № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а

Дата изготовления: 27.09.19 Срок годности 30 суток

Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 10.10.2019 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый, однородный фарш, равномерно перемешан.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма - Перевязанные батончики.

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 жира,%	ГОСТ 23042	не более 28,0	11,5	+1,7
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	11,64	+1,7
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,0	1,7	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

