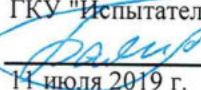


Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
 А.Р. Баянов  
14 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 058/п от 11 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Колбасное изделие Вареное. Категории А Колбаса "Докторская".Продукт охлажденный. ТМ "УМКК", 4x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные.ТУ".

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

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов,20)/  
ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1), время отбора:11:19 ч

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 № 12-отб2019 от 09 июля 2019 г. Дата отбора: 09.07.2019 г.

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

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

Дата изготовления\*: 04.07.2019 г. Срок годности 45 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч

Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 11.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

|  |
|--|
| Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью.                                     |
| Консистенция - Упругая.  |
| Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый, равномерно перемешанный фарш.                  |
| Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый |
| Форма - Прямые батоны.   |

**Физико-химические показатели:**

| Показатели, единицы измерения               | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |   | Характеристика ка погрешности полученных результатов |
|---|---|----------------------|---|--|
|   |   | Значение по НД       | Фактическое значение по результатам испытания |  |
| 1.Массовая доля жира,%                      | ГОСТ 23042                                | не более 20,0        | 13,3  | +2,0   |
| 2.Массовая доля белка,%                     | ГОСТ Р 25011                              | не менее 12,0        | 12,12   | +1,82  |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,%         | ГОСТ 9957                                 | не более 2,1         | 1,8   | +0,2   |
| 4.Определение крахмала (качественный метод) | ГОСТ 10574                                | отрицательная        | отрицательная                                 | -  |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.