

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

21 сентября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 316/п от 21 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделия колбасные вареные сосиски «Сливочные». Мясной продукт категории Б, ТМ "Ромкор" в вакуумной упаковке, 4x0,6 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора: 12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Мясоперерабатывающая корпорация "Ромкор", Россия, 456584, Челябинская область, Еманжелинский р-н, г.Еманжелинск, ул.Жукова, д.54

Дата изготовления\*: 02.09.2021 г. /Срок годности: 02.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 21.09.2021 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 - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Рыхлая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш, однородный.

Форма - Открученные батончики.

Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 16,0 (согласно этикетке)	19,5	+1,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 13,0 (согласно этикетке)	11,24	+1,69
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,8	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний не соответствует указанной информации на этикетке по заниженной массовой доле белка и завышенной массовой доле жира.

Начальник испытательного центра

*Т.А. Васильева*

Васильева Т.А.

2

*Ридаль Т.П.*

Ридаль Т.П.