

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

14 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 385/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт колбаса варено –копченая «Сервелат Уральский». Продукт охлажденный Упаковано под вакуумом, 8х0,3 кг

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 00420558-005-2015

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», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а

Дата изготовления\*: 11.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 10.10.2024 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, без пустот

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

Цвет - цвет красный, без серых пятен

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.                      | -                    | 32,5                                          | +2,6                                                               |
| 2.Массовая доля хлористого натрия, % | ГОСТ 9957-15 п.7                          | -                    | 1,0                                           | +0,1                                                               |

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 № 4 385/п ,стр.2 из 2