

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"  
 Р.И. Бакиров  
 26 сентября 2018 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 3 365/п от 26 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Полуфабрикаты в тесте, с мясной начинкой категории В (согласно направлению); на этикетке-Полуфабрикаты в тесте, с мясной начинкой категории В,замороженные пельмени "По-домашнему" с говядиной., 500 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия"

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

Место отбора пробы (образца): РБ, г.Уфа, ул.Губайдуллина,6 ( ООО "Ашан" )

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

Акт отбора № 18/09/2018 от 13 сентября 2018 г.

Дата отбора: 13.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ОАО"Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод",423800,Респ.Татарстан, г.Набережные Челны, Промышленная зона, ул. Промышленно-коммунальная зона,А-2.

Дата изготовления: 06.09.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 13.09.2018 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика: Не указан ,договор № -не указан

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2018 г. - 26.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая.

Вид на срезе - На срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша

Цвет и 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 белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	не менее 9,0	7,50	+1,13
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 35,0	15,9	+1,3
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 1,8	1,6	+0,2
4.Массовая доля начинки,%	ГОСТ 32951-2014	-	55	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" по заниженной массовой доле белка.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.