

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

15 ноября 2024 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 111/п от 15 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Полуфабрикат мясной крупнокусковой бескостный кат. Б, охлажденный. Шейка свиная в вакуумной упаковке, 2,775 кг

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 93150011-004-2012

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 «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Комсомольская д. 112; время отбора: 09:07

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 12 ноября 2024 г.

Дата отбора: 12.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "СК Короча", РФ, 309220, Белгородская область, Корочанский район, территория ЗАО "СК Короча"

Дата изготовления\*: 02.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 13.11.2024 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 и цвет - мышцы на разрезе - бледно-розовые, слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге

Запах - без посторонних запахов

Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Состояние жира - имеет белый цвет; мягкий,эластичный

**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. Свежесть мяса              | ГОСТ 23392-16 п.6.2                       | свежее (прозрачный бульон) | свежее (прозрачный бульон)                    | -  |

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец свежий.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.