

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 О.А. Медведь

27 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 072/п от 27 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие из мяса кур. Колбаса полукопченая "ТУЙМАЗИНСКАЯ" Упаковано под вакуумом, 8 штук, 2,822 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14—005-0086378643-2018

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» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Павлов Александр Сергеевич, Республика Башкортостан, Туймазинский район, г. Туймазы, ул. Остров-ского, д. 28, кв. 27 / Республика Башкортостан, Туймазинский район, г. Туймазы, ул. Северная, 7

Дата изготовления*: 26.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 15.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 26.09.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержит кусочки шпика длиной от 3 до 6 мм

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха

Цвет - фарша - розовый, шпика - белый

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	
..Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	15,9	+1,3
..Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,6	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.