

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  
14 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 886/п от 14 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное вареное, категории Б. Колбаса "Молочная", 3х0,47 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", г Уфа., ул. Индустриальное шоссе, 47  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Салют - Торг", г Уфа, магазин "Байрам" 116, ул. Р.Зорге,4; время отбора - 09:40  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"  
Акт отбора № 669 от 08 августа 2019 г. Дата отбора: 08.08.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ЗАО "СК КОРОЧА", Белгородская обл.. Корочанский район, территория ЗАО СК Короча.  
Адрес произв.РФ, С-Петербург, ул.Софийская,91  
Дата изготовления\*: 04.08.19 Срок годности до 18.10.19 Дата поступления в ИЦ: 08.08.2019 г., 11:15  
Наименование поставщика\*: ООО "ТК Мираторг", договор № Д 0118-46149 от 01.01.2017, ТТН №8005699678 от 07.08.2019  
Дата(период) проведения испытания: 08.08.2019 г. - 14.08.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.  
Консистенция - упругая.  
Цвет и вид на разрезе - розовый, с наличием мелкой пористости.  
Форма - прямые батоны.  
Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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	не менее 11,0	12,86	+1,93
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,2	2,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 22,0	16,6	+1,3

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.