

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

18 ноября 2024 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 117/п от 18 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт из свинины. Бекон сырокопченый, упаковано под вакуумом, 6x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-007-53942794-2007

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\*: ООО "Мясокомбинат" "Павловская Слобода", 143581, Московская область, город Истра, село Павловская Слобода, улина Ленина, 75

Дата изготовления\*: 03.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 12.11.2024 г., 11:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.11.2024 г. - 16.11.2024 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 - поверхность чистая, без бахромок, без выхватов мяса, шпика и шкуры, без остатков щетины

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - мышечная ткань с прослойками жира

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - мышечная ткань розового цвета, цвет жира - 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	
1. Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п. 7.2.	-	32,2	+2,6
2. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п. 7	-	1,4	+0,2

**Микробиологические 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. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,1 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
2. Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, 9.1-9.5, 9.7, 10.2	не допускаются	не обнаружено	-
3. Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
4. Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-
5. Бактерии вида Escherichia coli в 1,0 г пробы	ГОСТ 30726-2001,	не допускаются	не обнаружено	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных микробиологических испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.