Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
6 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 732/п от 6 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия колбасное вареное Сосис-ки "Докторские" охлажденные ТМ "САВА", 2х1,26 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-003-0086378643-2018

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "ОКЕЙ", (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Акт отбора № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г. Дата отбора: 31.07.2019 г.

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

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

Дата изготовления*: 28.07.2019 г Срок годности 45 суток Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 06.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Нежная.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.

Вкус, 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 жира,%	ГОСТ 23042	-	10.2	+-1.5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	9.82	+-1.47
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	0.9	+-0.1

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

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.