

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

21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 503/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт мясной, колбасное изделие вареное категории А. Колбаса вареная «Докторская» ТМ "Йола", в полимерной оболочке, 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

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», Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 13:32 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 15 октября 2024 г.

Дата отбора: 15.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО " Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, Кокшайский проезд, 44.

Дата изготовления*: 08.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 60 суток. Дата поступления в ИЦ: 15.10.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 15.10.2024 г. - 17.10.2024 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

Консистенция - упругая

Цвет - розовый

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

Вид на разрезе - однородный фарш, с наличием мелкой пористости

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 белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	14,54	+2,18
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1 (+0,3 % в теплый период)	1,8	+0,2
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0	18,3	+1,5

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012, ГОСТ Р 70145-2022

Состав: свинина, говядина, вода питьевая, порошок яичный, молоко коровье сухое, нитритно - посолочная смесь (соль пищевая, фиксатор окраски - нитрит натрия), стабилизатор (полифосфат натрия), сахар-песок, экстракт ореха мускатного, антиокислитель (аскорбиновая кислота)

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Не обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Не обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Специи	Обнаружено
14.Соединительнотканьные белки	Не обнаружено
15.Животные соединительной ткани после тепловой обработки	Не обнаружено

2 Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019
Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.
При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 4 503/п ,стр.2 из 2