

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

**Испытательный лабораторный центр**

Юридический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г.Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48  
Фактический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г. Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48  
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001, УФК по Республике Башкортостан (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» л/с 20016U66090), Расчетный счет: 40501810965772400001 в Отделение НБ – Республика Башкортостан г. Уфа, БИК 048 073 001, ОКПО 75824463, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации

в реестре аккредитованных лиц

№ РОСС RU.0001.510408

Дата внесения в реестр сведений об

аккредитованном лице

24.11.2016 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель руководителя  
испытательного лабораторного центра



Л.Ф. Калимуллина

2020

**ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

№ 35830 от 23 декабря 2020 г.

**1. Наименование предприятия, организации (заявитель)\*:** Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей

**2. Юридический адрес\*:** 450008, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Цюрупы, 13

**3. Наименование образца (пробы), дата изготовления\*:** Полуфабрикаты в тесте с мясной начинкой категории В. Пельмени "Сибирские"; дата изготовления: 15.09.2020; вес(объем) пробы для испытаний: 2 упаковки по 800 г

**4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация)\*:** ИП Нуртдинова Ляля Салимовна  
453115, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Стадионная, 21  
страна: РОССИЯ

**5. Место отбора\*:** АО ТД "Перекресток", 450075, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Проспект Октября, д. 109

**6. Условия отбора, доставки\***

Дата и время отбора: 16.12.2020 11:00

Ф.И.О., должность: Журавлева Ф. И., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"; Иванова Е.Н., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан".

Условия доставки: соответствуют НД, акт отбора проб (образцов) от 16.12.2020

Дата и время доставки в ИЛЦ: 16.12.2020 13:00

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса. Правила приемки и методы испытаний."

**7. Дополнительные сведения:** основание: государственный контракт № 134 от 29.10.2020

**8. НД на продукцию\*:** ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

**9. НД, регламентирующие гигиенические нормативы:** ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

**10. Код образца (пробы):** 12.20.35830 11

**11. Условия проведения испытаний:** Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

## Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
<b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Образец поступил 16.12.2020 13:30 Регистрационный номер пробы в журнале 35830 дата начала испытаний 16.12.2020 13:30 дата выдачи результата 21.12.2020 15:24					
1	Вид на разрезе	-	начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы, цвет начинки светло-коричневый	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
2	Внешний вид	-	полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, имеют форму круга. Края хорошо заделаны, начинка не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый с кремовым оттенком	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
3	Запах и вкус	-	в сыром виде без посторонних запахов, после термической обработки без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					
<b>КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b> Образец поступил 16.12.2020 13:30 Регистрационный номер пробы в журнале 35830 дата начала испытаний 16.12.2020 13:30 дата выдачи результата 21.12.2020 15:24					
1	Массовая доля белка в начинке	%	10,12±1,52	не менее 10,0	ГОСТ 25011-2017
2	Массовая доля белка в продукте	%	8,60±1,29	не менее 8,5	ГОСТ 25011-2017
3	Массовая доля жира в начинке	%	17,4±1,4	не более 22,0	ГОСТ 23042-2015
4	Массовая доля жира в продукте	%	11,1±1,7	не более 14,0	ГОСТ 23042-2015
5	Массовая доля мясного фарша к массе пельменя	%	50,7±5,1	не менее 50,0	ГОСТ 32951-14
6	Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	%	0,21±0,03	не более 0,50	ГОСТ 32009-2013
7	Массовая доля поваренной соли	%	1,6±0,2	не более 1,7	ГОСТ 9957-2015
8	Толщина тестовой оболочки пельменя	мм	2,0	не более 2,0	ГОСТ 33394-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					

\* - заполняется по сведениям заказчика

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:


 Давлетшина Л. Ф., врач по общей гигиене