

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"
А.Р. Баянов
24 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 752/п от 24 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт Колбасное изделие варено-копченое категории А Колбаса "Сервелат", ТМ"УМКК", 4x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О Кей" (450096, г.Уфа, ул. Энтузиастов, 18)/ ООО "О Кей" (ИНН:7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург,Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1)

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"

Направление № 34-отб2019 г. от 18 сентября 2019 г. Дата отбора: 18.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а

Дата изготовления*: 04.09.2019 г. Срок годности 45 суток Дата поступления в ИЦ: 18.09.2019 г., 16:45

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2019 г. - 24.09.2019 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, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм.

Вкус и запах - С выраженным ароматом пряностей и копчения, вкус в меру соленый, без посторонних запаха и привкуса.

Форма - Прямые батоны.

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 16,0	16,13	+2,42
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 47,0	27,5	+2,2
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 4,0	2,8	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	не более 42,0	41,8	+3,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.