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
7 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 717/п от 7 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сосиски категории Б, "Молочные высокий стандарт", упаковано в модифицированной атмосфере, 4х 600 г

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-008-51158470-2017

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 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора"

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*: ООО "МПК "Атяшевский", 431800, РМ, Атяшевский р-н, рабочий пос.Атяшево/431030,РМ, Торбеевский р-н, раб.пос.Торбеево, ул.Водная, д.17

Дата изготовления*: 26.07.2019 Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 07.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны, с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Нежная.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, с наличием мелкой пористости.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма - Открученные батончики.

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	-	10,21	+-1,53
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,9	+-0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	18,1	+-2,7

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.