

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»  
(ФБУЗ «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;  
эл.почта fguz@02.rospotrebnadzor.ru

Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408

УТВЕРЖДАЮ



Руководитель  
испытательного лабораторного центра,  
заведующий отделом микробиологических  
исследований

Л.Ф. Калимуллина

12.10.2021

ПРОТОКОЛ  
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 32521 от 12 октября 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заказчик)\*: Министерство торговли и услуг Республики Башкортостан

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

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления\*: Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории Б. Пельмени "Говяжьи" Халяль; дата изготовления: 08.09.2021; вес(объем) пробы для испытаний: 2 шт. по 0,8 кг.

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация)\*: ИП Нуртдинова Ляля Салимовна, 453126, Россия, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Богдана Хмельницкого, д.38, кв.23  
Адрес производства: 453115, Россия, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Стадионная, д. 21  
страна: РОССИЯ

5. Место отбора\*: ООО "Лента", Россия, 450006, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156  
Юридический адрес: ООО «Лента», 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, литер Б

6. Условия отбора, доставки \*

Дата (время) отбора: 20.09.2021 13:00

Ф.И.О., должность: Ерыкалина Т. В., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Дата и время доставки в ИЛЦ: 20.09.2021 16:20

7. Дополнительные сведения:

Основание для проведения испытаний: государственный контракт № 62 от 17.06.2021

8. НД на продукцию\*: ГОСТ 33394-2015

9. НД, регламентирующие гигиенические нормативы:

ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

10. Код образца (пробы): 12.21.32521 11

11. Средства измерений:

| № п/п | Тип прибора                            | Заводской номер | № свидетельства о поверке                 | Срок действия |
|-------|--|-----------------|---|---------------|
| 1     | Весы лабораторные электронные CE 224-C | 39325001        | C-АБ/06-08-2021/85199028<br>от 06.08.2021 | 05.08.2022    |

12. Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

Протокол № 32521 распечатан 12.10.2021

стр. 1 из 2

ИЛЦ не несет ответственность за достоверность информации, представленной заказчиком и за стадию отбора образцов (проб) заказчиком. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе).

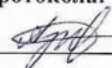
Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

## Результаты испытаний

| №№ п/п  | Определяемые показатели        | Единицы измерения | Результаты испытаний<br>±погрешность/<br>неопределенность   | Величина допустимого уровня | НД на методы исследований |
|---|--------------------------------|-------------------|---|-----------------------------|---------------------------|
| <b>ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ</b><br>Образец поступил 20.09.2021 16:50<br>Регистрационный номер пробы в журнале 32521<br>дата начала испытаний 20.09.2021 16:50 дата выдачи результата 27.09.2021 10:55             |                                |                   |   |                             |                           |
| 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 химик-эксперт Аничкова Ю. Г.   |                                |                   |   |                             |                           |
| <b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b><br>Образец поступил 20.09.2021 16:50<br>Регистрационный номер пробы в журнале 32521<br>дата начала испытаний 20.09.2021 16:50 дата выдачи результата 27.09.2021 10:55 |                                |                   |   |                             |                           |
| 1   | Массовая доля белка в начинке  | %                 | 12,09±1,81  | не менее 12,0               | ГОСТ 25011-2017           |
| 2   | Массовая доля белка в продукте | %                 | 10,28±1,54  | не менее 9,0                | ГОСТ 25011-2017           |
| 3   | Массовая доля жира в начинке   | %                 | 11,6±1,7  | не более 20,0               | ГОСТ 23042-2015           |
| 4   | Массовая доля жира в продукте  | %                 | 7,6±1,1   | не более 15,0               | ГОСТ 23042-2015           |
| ФИО лица, ответственного за проведение испытаний химик-эксперт Аничкова Ю. Г.   |                                |                   |   |                             |                           |

\* - заполняется по сведениям заказчика

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


 Азнаева А. А., помощник врача по общей гигиене