

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

31 октября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 4 934/п от 31 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясное колбасное изделие варено- копченое категории А. Колбаса в/к «Сервелат» ТМ "БахрушинЪ" упаковано под вакуумом, 8х300 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. 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 «О КЕЙ», 450096, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Энтузиастов д. 18.
дата отбора: 30.10.2024. время отбора: 11:58

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 23 от 30 октября 2024 г.

Дата отбора: 30.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Мясокомбинат ЭКО", 141895, РФ, МО, Дмитриевский р-н, поселок совхоза "Останкино", ул. Дорожная, стр.59

Дата изготовления*: 18.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 17.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 30.10.2024 г., 12:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 30.10.2024 г. - 31.10.2024 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 - батоны прямые с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, без пустот

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - цвет красный, без серых пятен

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 16,0	19,30	+ -2,90
2.Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 47,0	33,6	+ -2,7
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 4,0	2,0	+ -0,2
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ 9793-16	не более 42,0	36,6	+ -3,7

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 Колбасы варено-копченые. 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 № 4 934/п, стр.2 из 2