

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
3 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 259/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса вареная "Восточная", охлажденная, ТМ "Самирель", 4x0,45кг
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-001-77844582-2018
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 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 № 27-отб2019 от 28 августа 2019 г. Дата отбора: 28.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Самирель", 452774, республика Башкортостан, Туймазинский район, село Зигитяк, Набережная улица, 69
Дата изготовления*: 10.08.19 г. Срок годности до 09.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50
Наименование поставщика*: не указано
Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 03.09.2019 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.
Консистенция - упругая.
Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием включений и мелкой пористости.
Форма - прямые батоны.
Запах и вкус - с ароматом пряностей, в меру соленый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,35	+1,70
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2.0	+0.2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	11.3	+1.7

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.