

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

5 августа 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 886/п от 5 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская» категории А, охлажденная ТМ "Глория", в полимерной упаковке, 4x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г.Уфа сек.цветы Башкирии, ул. Рубежная, д. 174; время отбора 10:40 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 7 от 03 августа 2022 г.

Дата отбора: 03.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Головацкая О.Н., Россия, Челябинская обл., г. Магнитогорск, Ул. Дзержинского, 1

Дата изготовления*: 31.07.2022 г. /Срок годности/годен до: 30.08.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 03.08.2022 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 03.08.2022 г. - 05.08.2022 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 - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

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 жира,% | ГОСТ 23042-15 п.7.2. | не более 20,0 | 19,6 | +2,9 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | не менее 12,0 | 12,05 | +1,81 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 2,1 | 2,1 | +0,3 |
| 4.Крахмалосодержащие продукты | ГОСТ 10574-16 п.6 | не допускается | не обнаружено | - |

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.