

**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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 904/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Изделие Колбасное вареное. Колбаса категории В «Молочная Высокий Стандарт» ТМ «Атяшево», в полимерной упаковке, 4x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-011-51158470-2017

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 "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 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\*: 11.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 11.01.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 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, без повреждений оболочки

Консистенция - не достаточно упругая

Цвет и вид на разрезе - фарш розового цвета

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха



**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 25011-17 п.6 Мясная продукция. Определение белка	не менее 8,0 (согласно этикетке)	6,72	+1,01
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,7	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.1 метод определения жира по Сокслету	не более 20,0 (согласно этикетке)	13,1	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.