

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
7 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 716/п от 7 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт мясосодержащий. Колбасное изделие, вареное. Сосиски категории Г, "Традиционные", Термо "То что надо!", упаковано под вакуумом, 4х 0,4 кг
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-011-51032326-2017
Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "ОКЕЙ", (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.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"
Акт отбора № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г. Дата отбора: 31.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ЗАО "Микояновский мясокомбинат", Россия, г.Москва, ул.Талалихина,41 стр.14/
Обособленное подразделение ЗАО "Микояновский мясокомбинат" МПК "ЕВРО-ЭМ", Россия, г.Москва, ул.Пермская, 3 стр. 22
Дата изготовления*: 18.07.2019 Срок годности 17.08.2019 Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 07.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, с наличием мелкой пористости.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма - Открученные батончики.

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 жира,% | ГОСТ 23042 | - | 13,0 | +1,95 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011 | - | 9,33 | +1,39 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957 | - | 1,6 | +0,2 |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.