

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
12 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 060/п от 12 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие.Колбаса полукопченая "Краковская" Мясной продукт Категории Б, охлажденный. ТМ "ВЕЛКОМ", 4x450 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" (краковская).
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), время отбора:11:19 ч
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 № 12-отб2019 от 09 июля 2019 г. Дата отбора: 09.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Мясокомбинат" "Павловская Слобода", Россия,143581, Московская область, Истринский р-н, с. Павловская Слобода, ул. Ленина, 75.
Дата изготовления*: 28.06.2019 г. Срок годности 28.07.2019 г Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч
Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 12.07.2019 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, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
Консистенция - плотная
Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.
Вкус и запах - свойственные данному виду продукта, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения,без посторонних привкуса и запаха.
Форма - батоны в череве в виде колец.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 14,0	14,08	+2,11
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 45,0	34,6	+2,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 3.2	2,3	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	не более 43,0	41,2	+3,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



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