

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
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 557/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие из мяса птицы вареное. Колбаса "Докторская с натуральным молоком" продукт охлажденный (состав: мясо грудки курицы, мясо птицы механической обвалки, вода, свинина), ТМ "Русский фермер", 2x1,295 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14 - 011 - 51032326 - 2017

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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 № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 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*: 24.08.2019 г. Срок годности до 22.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 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 - мягкая.

Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием мелкой пористости.

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	-	8,95	+1,34
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	12,9	+1,9
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,5	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.