

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

№ 5 068/п от 12 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А, охлажденный, варено - копченое колбасное изделие. Колбаса "Сервелат", ТМ Сосновоборская, в вакуумной упаковке, 0,350 кг, 4x0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

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 АПК "Камский", 423800, Россия, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, 26/25.

Дата изготовления*: 24.06.2019 г. Срок годности 23.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН №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 - Недосточно плотная.
Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет розовый, кусочки шпика белого цвета.
Вкус и запах - Вкус в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних запаха и привкуса.
Форма - Прямые батоны.

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	не менее 16,0	16,78	+2,52
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 47,0	27,6	+2,2
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 4,0	2,3	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	не более 42,0	52,7	+4,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце завышена массовая доля влаги.

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.