

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
8 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 7 229/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса в/к Сервелат Швейцарский "Бахрушин", в вакуумной упаковке, 6x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-022-54780900-09

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 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 № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Мясокомбинат ЭКО", 141895, РФ, МО, Дмитриевский р-н, поселок совхоза "Останкино", ул.Дорожная, стр.59

Дата изготовления*: 24.09.2019 г. Годен до 24.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 08.10.2019 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 - Розовый, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 3 мм белого цвета.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения.

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	-	15,72	+2,36
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	25,0	+2,0
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,8	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	-	53,9	+4,3

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.