

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

№ 6 555/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса "Классическая", ТМ "365 дней, отличная цена, круглый год", 4х500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213 - 004 - 51158470 - 05

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*: ООО "МПК "Атяшевский", 431800, респ. Мордовия, Атяшевский р-н, рабочий пос.Атяшево/431030, респ. Мордовия, Торбеевский р-н, раб.пос.Торбеево, ул.Водная, д.17

Дата изготовления*: 31.08.2019 г. Срок годности 60 суток 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 - упругая.

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

Форма - прямые батоны.

Вкус и запах - свойственные данному виду продукта, 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	-	11,90	+1,79
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,5	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	9,2	+1,4
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

