

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
 7 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 715/п от 7 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия колбасные, вареные сосиски "С говядиной". Мясной продукт категории Б, ТМ "Дым Дымыч", упаковано в модифицированной атмосфере, 2х 0,96 кг
 Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-004-47725288-2018
 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)
 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 № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г. Дата отбора: 31.07.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Деликатесы", Пензенская обл., г.Пенза, ул.Карпинского, д.50/ООО "МК" АГРОТЭК", Саратовская обл., Энгельский р-н, с.Генеральское
 Дата изготовления*: 23.07.2019 Срок годности 32 суток Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч.
 Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 07.08.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.
 Консистенция - Упругая.
 Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, с наличием мелкой пористости.
 Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.
 Форма - Перевязанные батончики.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	7,3	+1,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,43	+1,71
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,7	+0,2

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.