

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

№ 5 714/п от 7 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное, категории Б. ТМ "УМКК". Сосиски "Молочные", продукт охлажденный, упаковано в модифицированной атмосфере, 2x 1,04 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. 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)

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*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул.Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 23.07.2019 Срок годности 30 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 - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, с наличием мелкой пористости.

Форма - Перевязанные батончики.

Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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 жира,%	ГОСТ 23042	не более 28,0	11,6	+1,7
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	11,42	+1,71
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,0	1,7	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

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.