

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
15 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 048/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие Вареное. Категории Б. Колбаса "Молочная". Продукт охлажденный, ТМ " УМКК", в искусственной оболочке., 4x500 г.
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), 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*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а
Дата изготовления*: 28.06.2019 г. Срок годности 45 суток; Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч.
Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-;
Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 15.07.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.
Консистенция - Нежная.
Цвет и вид на разрезе - Светло- розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.
Форма - Прямые батоны.
Вкус, запах - 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 22,0	16,2	+ -1,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	11,72	+ -1,76
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,2	2,0	+ -0,2
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	отрицательная	отрицательная	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

