

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
7 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 006/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт мясной из свинины копчено-вареный, категории Б Шинка "Деликатесная", ТМ "Ашан", упаковано под вакуумом, 8 упаковок, 2,326 кг

Нормативный документ на продукцию*: СТО 45884345-008-2020

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Губайдуллина д. 6; время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Филе Проперти», Россия, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, 3а/ Россия, 392540, Тамбовская обл., Тамбовский район, с.Стрельцы,ул.Урожайная,д.10а

Дата изготовления*: 31.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 25.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 9959-15:

Внешний вид - шинка с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - мышечная ткань розового цвета

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха

Цвет - цвет от розового до темно-красного, без серых пятен

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,0	+0,1

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.