

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
ФКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
15 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 055/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса "Докторская".Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории А,охлажденный, 4х 500 г

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

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*: ЗАО "Микояновский мясокомбинат",Россия, г.Москва, ул.Талалихина,41 стр.14/

Обособленное поразделение ЗАО "Микояновский мясокомбинат" МПК "ЕВРО-ЭМ", Россия, г.Москва, ул.Пермская, 3 стр. 22

Дата изготовления*: 25.06.2019 Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

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 - Батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый, равномерно перемешанный фарш.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма - Прямые батоны.

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	не более 20,0	10,2	+1,5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	12,04	+1,81
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	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.ТУ".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.