

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь  
11 сентября 2024 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 3 522/п от 11 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное вареное из мяса цыплят- бройлеров: колбаса вареная «Балычковая» Халяль, охлажденная в полимерной упаковке, 6х0,6 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-003-13086090-2021

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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.  
дата отбора: 03.09.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-2 от 03 сентября 2024 г.

Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Агросила. Челны-МПК", 423730, Республика Татарстан, Актанышский район, д. Аняково, ул. Ш.Шаймиева, дом 8 корпус а/ 423730, Россия, Республика Татарстан, Тукаевский муниципальный р-н, Шильнебашское сельское поселение, с. Шильнебаш, ул. Весенняя, зд. 7

Дата изготовления\*: 23.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 50 суток Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 06.09.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, с мелкой пористостью и содержит: кусочки грудинки белого цвета

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей

Цвет - светло-розовый

**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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 12,0	3,3	+0,5
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+0,3

2 -

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.