

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  
17 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 567/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное вареное колбаса "Со сливками". Мясной продукт категории Б, ТМ "Дым Дымыч" в искусственной оболочке, 1,122 кг., 2x1,222 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-001-47725288-2011  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)  
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"  
Направление № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г. Дата отбора: 11.09.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Деликатесы", 440018, Пензенская область, город Пенза, улица Карпинского, дом 50 / ООО "МК "Агротэк", 413162, Саратовская область, Энгельский район, село Генеральское  
Дата изготовления\*: 02.09.2019 г. Срок годности до 02.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 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 - Розовый фарш, с наличием мелкой пористости.  
Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый.  
Форма батона - Прямые батоны с поперечными перевязками.

**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	-	11,3	+1,7
2.Массовая доля белка,г.	ГОСТ 25011-81	-	11,83	+1,77
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063-12	-	2,0	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

