

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

7 августа 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 718/п от 7 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделия колбасные, вареные сосиски "С молоком". Мясной продукт категории Б, ТМ "Дым Дымыч", упаковано в модифицированной атмосфере, 4x 400 кг  
Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-004-47725288-2018  
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)  
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 № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г. Дата отбора: 31.07.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Деликатесы", Пензенская обл., г.Пенза, ул.Карпинского, д.50/ООО "МК" АГРОТЭК", Саратовская обл., Энгельсский р-н, с.Генеральское  
Дата изготовления\*: 15.07.2019 Срок годности 14.08.2019 Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан  
Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 07.08.2019 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 - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, с наличием мелкой пористости.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма - Перевязанные батончики.

##### 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	-	7,3	+ -1,2
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,21	+ -1,68
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,9	+ -0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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