

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"
Р.И. Бакиров
15 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 890/п от 15 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат из мяса птицы натуральный. Крыло целое охлажденное ТМ"Уфимочка" (в подложке), 2,84 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-001-22629589-2017

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", г Уфа., ул. Индустриальное шоссе, 47

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Салют - Торг", г Уфа, магазин "Байрам" 116, ул. Р.Зорге,4; время отбора - 09:40

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 31467-2012 "МЯСО ПТИЦЫ, СУБПРОДУКТЫ И ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям"

Акт отбора № 669 от 08 августа 2019 г.

Дата отбора: 08.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО ТПК "ЭЛЕСС", 450049, Башкортостан Респ, Уфа г, Самаркандская ул, дом № 1, корпус 5

Дата изготовления*: 08.08.19 Срок годности 5 суток Дата поступления в ИЦ: 08.08.2019 г., 11:15

Наименование поставщика*: ООО ТПК "Элесс", г. Уфа, договор № д 3022 от 30.12.2016, ТТН №11658 от 08.08.2019

Дата(период) проведения испытания: 08.08.2019 г. - 15.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Соответствующая анатомическая часть тушки птицы, поверхность кожи чистая, без пеньков и волосовидного пера;

Цвет - Свойственный цвету анатомической части тушки.

Запах - Свойственный доброкачественному сырью, без постороннего запаха.

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.Свежесть (по продуктам распада белков)	ГОСТ 31470-12 п.6	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	свежее (качественный тест с реактивом Несслера - отрицательный)	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,5	0,056	+0,020
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986	не более 0,05	менее 0,010	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	МУ 5178	не более 0,03	менее 0,005	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.