

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  
25 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 517/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Пельмени самолепные "Русские". Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории В, 4x0,8 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 33394-2015 "Полуфабрикаты в тесте замороженные".

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

Место отбора пробы (образца): ООО "Салют - Торг", ООО "Байрам", г.Уфа, ул.Проспект октября, д.164 ;  
с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

Акт отбора № 589/1 от 19 июня 2019 г.

Дата отбора: 19.06.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Ольховое", 450590, Башкортостан Респ, Уфимский р-н, Ольховое с, Беговая ул, дом № 3, корпус 1

Дата изготовления: 03.06.2019 г. Срок годности 6 месяцев Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:00

Наименование поставщика: Общество с ограниченной ответственностью Торговый дом Уралторг .договор №з/4771 от 01.08.2018 г., ТТН №40573 от 18.06.2019 г. 0:00:00

Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 г.

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

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, без разрывов тестовой оболочки. Имеют округлую форму.

Вид в разрезе - Однородный (равномерно перемешанный) мелкоизмельченный фарш в тестовой оболочке. Тестовая оболочка прилегает к фаршу.

Вкус и запах - Приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта. Фарш сочный с ароматом лука, перца черного, без посторонних вкуса и 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.Массовая доля белка в начинке,г.	ГОСТ 25011	не менее 10,0	12,77	+1,92
2.Массовая доля жира в начинке,%	ГОСТ 23042	не более 23,0	19,5	+1,6
3.Массовая доля хлористого натрия в начинке,%	ГОСТ 9957	не более 1,7	1,3	+0,1
4.Массовая доля начинки к массе изделия,%	ГОСТ 32951	не менее 50,0	58,2	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 33394-2015 "Полуфабрикаты в тесте замороженные"

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.