

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

14 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 387/п от 14 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие вареное. Колбаса "Молочная" Продукт охлажденный ТМ " УМКК" в полимерной оболочке, 4 штуки, 4,076 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

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 «Ашан», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 14:16

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 17 от 08 октября 2024 г.

Дата отбора: 08.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул.Трамвайная, д.4а

Дата изготовления*: 30.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 29.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 08.10.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2024 г. - 10.10.2024 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 - однородный фарш

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

Цвет - розовый

Дизико-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 белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	14,50	+2,18
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,2 (+0,3 % в теплый период)	1,7	+0,2
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 22,0	19,3	+1,5

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-2012,ГОСТ 31500-2012,ГОСТ Р 70145-2022

Состав: свинина, говядина, вода, молоко сухое обезжиренное, меланж яичный, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски Е 250), соль, сахар, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный), стабилизаторы (Е 450, Е 452), антиокислитель: аскорбиновая кислота.

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Не обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Не обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Растительные белковые добавки (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019
Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 4 387/п, стр.2 из 2