

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
31 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 375/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Изделие колбасное сырокопченое полусухое с регулятором кислотности колбаса ПРЕСИЖН ТМ «Останкино», упаковано под вакуумом, в количеств, 3 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-140-00425283-2015

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.109

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 29.05.2024. время отбора: 10:43

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 28 от 29 мая 2024 г.

Дата отбора: 29.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО"ОМПК",Россия, 127154, город Москва, Огородный проезд,18/производство: Россия, 142800,Московская обл., г.Ступино, Мясницкая ул.,2

Дата изготовления*: 27.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 25.08.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 29.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 29.05.2024 г. - 31.05.2024 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 - батоны прямые с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная, твердая.

Цвет и вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, цвет красный, без серых пятен, пустот. содержит кусочки шпика белого цвета.

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

Физико-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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 55,2	34,0	+2,7
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	3,9	+0,3

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.