

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

21 ноября 2024 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 254/п от 21 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделия колбасные вареные. Мясной продукт кат.Б. Сосиски «Молочные», ТМ "Владимирский Стандарт", упаковано в модифицированной среде, 8x0,48 кг.

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

Наименование и адрес заказчика: ООО 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», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Владимирский стандарт», Россия, Владимирская обл., г. Радужный, квартал 13/13, д. 20

Дата изготовления\*: 02.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 21.11.2024 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 - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

Цвет - розовый

**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 белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	12,02	+ -1,80
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 22,0	19,3	+ -1,5
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,2	1,7	+ -0,2

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

Состав: свинина, говядина, вода, яичный меланж, молоко сухое обезжиренное, нитритная соль (соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), регулятор кислотности : трифосфат и пиродифосфат натрия, декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата Е 621, антиокислитель: аскорбиновая кислота, экстракты пряностей (перец черный)

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Не обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Субпродукты	Не обнаружено
8.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
9.Мясо птицы	Не обнаружено
10.Соединительная ткань после тепловой обработки	Обнаружено
11.Соединительнотканые белки	Не обнаружено
12.Соевый изолированный белок	Не обнаружено
13.Соевый концентрат	Не обнаружено
14.Текстурированный соевый белковый продукт	Не обнаружено
15.Костная ткань	Обнаружено
Растительные компоненты	
16.Камедь	Не обнаружено
17.Каррагинан	Не обнаружено
18.Специи	Обнаружено
19.Целлюлоза	Не обнаружено

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

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.