

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"
Галимзянов А.Р. Баянов
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 550/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное вареное из мяса птицы. Колбаса "Мясная" высший сорт, ТМ "РОССИЯНКА", 2x1,5 кг
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-009-47725288-2017
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"
Направление № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г. Дата отбора: 11.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Деликатесы", Пензенская обл., г.Пенза, ул.Карпинского, д.50 / ООО "МК" АГРОТЭК", Саратовская обл., Энгельсский р-н, с.Генеральское
Дата изготовления*: 12.08.19 г. Срок годности до 26.09.19 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30
Наименование поставщика*: не указано
Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.
Консистенция - упругая.
Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием мелкой пористости.
Форма - прямые батоны.
Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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,%	ГОСТ Р 25011	-	10,54	+ -1,58
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,0	+ -0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	9,1	+ -1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянов
Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.