

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

29 мая 2023 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 1 899/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие. Молочная колбаса вареная категории В Папа может, 3x1 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-130-0042583-2017

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.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Лента», РБ, г. Уфа ул. Пархоменко, д.156, дата отбора: 16.05. 2023 г.

время отбора: 10:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 16 мая 2023 г.

Дата отбора: 17.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО «ОМПК», Россия, 127254, г. Москва, Огородный пр-д, д.18

Дата изготовления*: 09.05.2023 г. /Срок годности/годен до: 08.07.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 16.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.05.2023 г. - 29.05.2023 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.

Цвет и вид на разрезе - светло-розовый, равномерно перемешанный фарш.

Вкус и запах - 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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	8,6	+1,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	11,43	+1,71
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,9	+0,2

2

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.