

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"  
А.Р. Баянов  
18 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 564/п от 18 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт категории Б. Охлажденный. Колбаса вареная "Молочная", ТМ "ГЛОРИЯ", в искусственной оболочке, 0,5 кг., 4x0,5 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, 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 "Глория", 455010, Челябинская область, город Магнитогорск, улица Дзержинского, 1  
Дата изготовления\*: 02.09.2019 г. Срок годности 30 суток; Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 18.09.2019 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 - Светло-розовый фарш, равномерно перемешан.  
Форма - Прямые батоны.  
Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленный.

**Физико-химические показатели:**

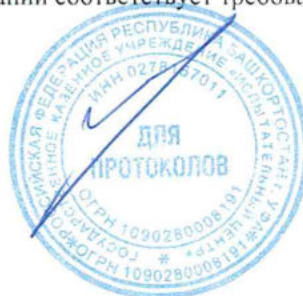
Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 22,0	23,0	+1,8
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	9,57	+1,44
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,2	2,0	+0,2
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытаниях.