

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

24 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 227/п от 24 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасные изделия вареное сосиски категории Б Баварские ТМ «Дымов», упаковано в модифицированной атмосфере, 4х600 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-020-57084488-15

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первопостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О'КЕЙ", г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 21.05.2024. время отбора: 13:20

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 21 мая 2024 г.

Дата отбора: 22.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Дымовское колбасное производство", 121609, г.Москва, ул.Крылатская, д.37.

Дата изготовления*: 11.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 10.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2024 г. - 23.05.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш, с наличием мелкой пористости

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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 9,6	17,56	+2,63
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,9	+0,2
3.Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 26,4	12,3	+1,8

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента таможенного союза ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" и информации, указанной на этикетке.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 2 227/п , стр.2 из 2