

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

7 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 009/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт изделие Колбасное сырокопченое категории А. Колбаса «Брауншвейгская полусухая», упаковано под вакуумом, 8х0,25 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия.

Наименование и адрес заказчика: РОО 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. Губайдуллина д. 6; время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Малаховский мясокомбинат», 140030, Московская область, городской округ Люберцы, Малаховка, Овражки мкр., ул. Маяковского, д. 18А

Дата изготовления*: 16.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 13.02.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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, без пятен, сливов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная, твердая

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика размером сторон от 4 до 5 мм

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения

Цвет - красный, без серых пятен

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 18,0	27,56	+2,20
2.Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 57,0	45,7	+3,7
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 6,0	3,5	+0,4
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ 9793-16	не более 28,0	17,9	+2,7

2 Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия.

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 № 5 009/п, стр. 2 из 2