

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  
18 декабря 2023 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 405/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясное изделие колбасное вареное категории Б. Колбаса вареная со шпиком ТМ «Любимая Мясная история», 2х1,3 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-036-34388168-2017

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", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Иней», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Софийская, д. 54, лит. А, пом. 4Н

Дата изготовления\*: 20.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 18.02.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 14.12.2023 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 - розовый, равномерно перемешанный фарш; с кусочками шпика белого цвета

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

**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.                      | -                    | 25,1  | +2,0   |
| 2. Массовая доля белка, %             | ГОСТ Р 25011-17 п.6                       | -                    | 9,27  | +1,39  |
| 3. Массовая доля хлористого натрия, % | ГОСТ 9957-15 п.7                          | -                    | 1,9   | +0,2   |

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.