



**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 10,0	12,36	+1,85
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,0 (+0,3 % в теплый период)	0,7	+0,1
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 19,0	18,6	+1,5

**Микробиологические 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.Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ),КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более $1,0 \times 10^3$	$4,0 \times 10^2$	-
2.Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
3.Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, 9.1-9.5, 9.7, 10.2	не допускаются	не обнаружено	-
4.Сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
5.Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-

**Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-2012,ГОСТ 31500-2012,ГОСТ Р 70145-2022**

Состав: Говядина, свинина, сливки 20%-ой жирности, натуральные пряности ( перец черный, перец душистый, орех мускатный, вода питьевая, соль, сахар, стабилизатор (Е 450 Ш), антиокислитель ( аскорбиновая кислота), посолочно-нитритная смесь ( соль, фиксатор окраски - нитрит натрия)

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Не обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Растительные белковые добавки (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено
15.Гелеобразующий компонент	Не обнаружено
16.Животные соединительной ткани после тепловой обработки	Обнаружено

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.

17. Нативная соединительная ткань	Не обнаружено
18.Соединительнотканнные белки	Не обнаружено
19.Целлюлоза	Не обнаружено
20.Мука	Не обнаружено
21.Ферментированный рис	Не обнаружено

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия, ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.