

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

30 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 720/п от 30 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие из мяса птицы полукопченое. Колбаса «Традиционная», ТМ «365 дней, в полимерной упаковке, 4x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-017-51032328-00

Наименование и адрес заказчика: ООО 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", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора 11:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 24 ноября 2021 г.

Дата отбора: 24.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО «Микояновский мясокомбинат», Россия г. Москва, ул.

Талалихина, 41-14/Обособленное подразделение ЗАО "Микояновский мясокомбинат" - МПК "Евро-ЭМ", Россия, Москва, ул.Пермская, д.3, стр.22

Дата изготовления*: 25.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 25.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 24.11.2021 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 24.11.2021 г. - 30.11.2021 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 - батоны прямые, без повреждений оболочки)

Консистенция - не упругая

Цвет и вид на разрезе - фарш красного цвета, с наличием пористости, содержит кусочки жира

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха

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.

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 белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 14,0 (согласно этикетке)	13,78	+2,07
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,6	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 25,0 (согласно этикетке)	11,3	+1,7

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.