

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"

Ридаль Т.П.

10 ноября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 508/п от 10 ноября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы сервелат «Венский» ТМ УМКК, упаковано под вакуумом, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00420558-006-2015

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», РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, д: 27, дата отбора: 07.11. 2022 г.

время отбора: 00.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 07 ноября 2022 г.

Дата отбора: 07.11.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", г.Уфа, ул.Трамвайная, 4а.

Дата изготовления*: 28.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 12.12.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 07.11.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 07.11.2022 г. - 10.11.2022 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 - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

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 (согласно этикетке)	12,03	+1,80
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 30,0 (согласно этикетке)	17,0	+1,4
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,2	+0,1

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.