Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
3 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 258/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное вареное мясное. Колбаса "Молочная Халяль", категории В, ТМ "Самирель", 4х0,45 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-001-77844582-2018

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц.Правила приемки и методы отбора"

Направление № 27-отб2019 от 28 августа 2019 г. Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Самирель", 452774, республика Башкортостан, Туймазинский район, село Зигитяк, Набережная улица, 69

Дата изготовления*: 06.08.19 г. Срок годности до 05.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 03.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием мелкой пористости.

Форма - прямые батоны.

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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	-	9,77	+-1,47
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2.1	+-0.3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	6.8	+-1.0

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.