

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттеста^т аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Р.И. Бакиров
14 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 882/п от 14 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории А. Колбаса вареная "Докторская", 3x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", г Уфа., ул. Индустриальное шоссе, 47

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Салют - Торг", г Уфа, магазин "Байрам" 116, ул. Р.Зорге,4; время отбора - 09:40

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"

Акт отбора № 669 от 08 августа 2019 г.

Дата отбора: 08.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Павлов А.С., РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул. Островского, д. 28, кв.27/ РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул.Северная, здание 7

Дата изготовления*: 28.07.19 Срок годности до 11.10.19 Дата поступления в ИЦ: 08.08.2019 г., 11:15

Наименование поставщика*: ИП Павлов Александр Сергеевич, договор № 527 от 11.07. 2018 г., ТТН №УТ- 24862 от 02.08.2019

Дата(период) проведения испытания: 08.08.2019 г. - 14.08.2019 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	12.93	+1.94
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	1.8	+0.2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	19.6	+1.6
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	отсутствует	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

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.