

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
25 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 899/п от 25 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное. Колбаса варено-копченая «Сервелат Дым Дымыч». Мясной продукт категории В Упаковано под вакуумом, 8x0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-006-47717596-2021

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О,КЕЙ», 450095, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20, .время отбора: 12:52

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 18 сентября 2024 г.

Дата отбора: 18.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Саратовский МПК Ресурс", Россия, 410506, Саратовская область ,г. Саратов, тер. Северный, зд.5А, стр1, оф.211/ Россия, 413162, Саратовская обл., Энгельский р-н, с.п. Красноярское, с. Генеральское, мкр. Мясоперерабатывающий комбинат, зд.1

Дата изготовления*: 21.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 30.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2024 г. - 23.09.2024 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 с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит: кусочки шпика размером сторон от 3 до 4 мм

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - розовый

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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	24,2	+ -1,9
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,1	+ -0,1

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.Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
2.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	-
3.Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
4.Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных микробиологических испытаний соответствует требованиям 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.