

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

18 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 407/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясное изделие колбасное вареное категории Б ТМ «Добрая мясная история, 2х1,3 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-036-34388168-2017

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", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Иней», Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Софийская, д. 54, лит. А, пом. 4Н

Дата изготовления*: 21.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 19.02.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 14.12.2023 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 - прямые батоны, с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

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

Вкус, запах - без посторонних привкусов и запахов

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.	-	19,0	+1,5
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	9,04	+1,36
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.