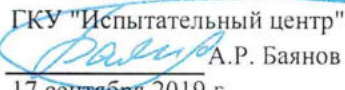


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 562/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Колбасное изделие. Колбаса Вареная "Докторская", ТМ "Великолукский Мясокомбинат", в модифицированной атмосфере, 1,064 кг., 2x1,064 кг.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58, РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)
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 № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г. Дата отбора: 11.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский Мясокомбинат", 182111, Псковская обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17
Дата изготовления*: 26.08.2019 г. Срок годности до 30.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.
Наименование поставщика*: Не указан
Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 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.

Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, 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 жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	11,7	+ -1,8
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	10,74	+ -1,61
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	2,0	+ -0,2
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

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