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.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**
Руководитель испытательного центра
_____ О.А. Медведь
18 сентября 2026 г.

МП

## Протокол лабораторных испытаний
№ 2386/п-2026 от 18 сентября 2026 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы Колбаса "Сливочная" продукт охлажденный, в полимерной упаковке , 6х0,37 кг.
Нормативный документ на продукцию*: СТО 00420558-004-2014
Наименование и адрес заказчика: ООО "ТоргМастер" , 450028, РБ, г. Уфа, ул. Гвардейская, 55а пом.91
Место отбора пробы (образца)*: Магазин "Байрам", г. Уфа, ул.Борисоглебская, д.3
Отбор проб произведен заказчиком
Акт отбора № Б/н от 17 сентября 2026 г. Дата отбора: 17.09.2026 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а
Дата изготовления*: 01.09.2026 г. /Срок годности/годен до: 31.10.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 17.09.2026 г., 11:00 ч.
Наименование поставщика*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат",договор № з/3202 от 30.12.2016 г., ТТН №101-058123 от 29.08.2026 г.
Дата(период) проведения испытания: 17.09.2026 г. - 18.09.2026 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
Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш
Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый
Цвет - розовый

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.
При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

**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. | - | 8,3 | +-1,2 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | - | 10,74 | +-1,61 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | - | 1,7 | +-0,2 |

-

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.