

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

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

18 ноября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 398/п от 18 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное варено-копченое колбаса «Сервелатная» 1 сорта охл., ТМ "Каждый День". Упаковано под вакуумом, 6x0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-008-18285635

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 "Ашан", РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина, д.6. Время отбора: 08 ч. 44 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 16 ноября 2021 г.

Дата отбора: 16.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО «Партнер Ф», Россия, г. Москва, Кавказский б-р, 58 стр 15

Дата изготовления\*: 04.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 09.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.11.2021 г., 14:50 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.11.2021 г. - 18.11.2021 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 без пятен, повреждений оболочки.

Консистенция - не достаточно плотная

Цвет и вид на разрезе - цвет фарша от розового до красного, содержит: кусочки жира

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха

**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 белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 13,0 (согласно этикетке)	9,56	+ -1,43
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 13,0 (согласно этикетке)	14,3	+ -2,1
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,9	+ -0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.