

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"
Р.И. Бакиров

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 453/п от 26 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Колбасное изделие. Колбаса полукопченая "Краковская", мясной продукт категории Б, охлажденный, 3х 0,450 кг.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца): РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 20 (фирменное наименование юр. лица: ООО "ОКЕЙ", 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пер., д. 65, корп. 1, лит А).

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"

Акт отбора № 18/09/2018 от 19 сентября 2018 г.

Дата отбора: 19.09.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Мясокомбинат" "Павловская Слобода", Россия, 143581, Московская область, Истринский р-н, с. Павловская Слобода, ул. Ленина, 75.

Дата изготовления: 07.09.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 19.09.2018 г., 14:50

Наименование поставщика: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 19.09.2018 г. - г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш темно- розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.

Вкус и запах - в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения.

Форма - батоны в череве в виде колец.

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 14,0	14,11	+ - 2,12
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 45,0	28,2	+ - 2,3
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3,2	2,4	0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 43,0	53,5	+ - 4,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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

Протокол № 3 453/п ,стр.1/ из 1