

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
25 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 897/п от 25 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории Б.Колбасное изделие вареное. Колбаса "Молочная" ТМ " УМКК". Продукт охлажденный, в полимерной оболочке, 6х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «О,КЕЙ», 450095, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20, .время отбора: 12:52

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 18 сентября 2024 г.

Дата отбора: 18.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д.4а

Дата изготовления*: 01.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 31.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2024 г. - 23.09.2024 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 - равномерном перемешанный фарш

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

Цвет - розовый

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.	не более 22,0	17,3	+,-1,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	12,45	+,-1,87
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,2	0,9	+,-0,1

Микробиологические 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.Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ),КОЕ/г	ГОСТ 10444.15 - 94,	не более $2,5 \times 10^3$	$2,0 \times 10^2$	-
2.Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31747-2012 п. 9.1, 10,	не допускаются	не обнаружено	-
3.Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 1,0 г продукта	ГОСТ 31746-2012 п. 8.1, 9.1-9.5, 9.7, 10.2	не допускаются	не обнаружено	-
4.Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г	ГОСТ 29185-2014,	не допускаются	не обнаружено	-
5.Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ 31659-2012,	не допускаются	не обнаружено	-

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-2012,ГОСТ 31500-2012,ГОСТ Р 70145-2022

Состав: свинина, говядина, вода, молоко сухое обезжиренное, меланж яичный,нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски Е 250), соль, сахар, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный), стабилизаторы (Е 450, Е 452), антиокислитель: аскорбиновая кислота.

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Не обнаружено
4.Мясо птицы	Не обнаружено
5.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
8.Соединительная ткань	Обнаружено
9.Субпродукты	Не обнаружено
10.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
11.Растительные компоненты: а) соевый белковый продукт б) специи в) каррагинан г) камедь	Не обнаружено
Растительные компоненты	
12.Камедь	Не обнаружено
13.Каррагинан	Не обнаружено
14.Растительные белковые добавки (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
15.Специи	Обнаружено

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.

Протокол № 3 897/п ,стр.2 из 3

16. Животные соединительной ткани после тепловой обработки	Обнаружено
17. Нативная соединительная ткань	Не обнаружено
18. Соединительнотканые белки	Не обнаружено
19. Целлюлоза	Не обнаружено
20. Мука	Не обнаружено
21. Ферментированный рис	Не обнаружено
22. Гелеобразующий компонент	Не обнаружено

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия, ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.