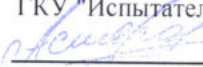


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Директор
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.А.Аскарров
 14 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 007/п от 14 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Колбаса вареная "Докторская" (согласно направлению); на этикетке указано: Вареная колбаса "Докторская". Мясной продукт категории А, 3х 0,5 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
 Место отбора пробы (образца): ПАО "МАГНИТ", РБ, г.Уфа, ул. Маршала Жукова, д. 30
 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 № 12/08/2018 от 29 августа 2018 г. Дата отбора: 29.08.2018 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя: ООО "Глория", Россия. Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Дзержинского, 1
 Дата изготовления: 15.08.18 Дата поступления в ИЦ: 29.08.2018 г., 16:55 ч.
 Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 29.08.2018 г. - 14.09.2018 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.
 Консистенция - упругая.
 Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш с наличием мелкой пористости.
 Форма - прямые батоны.

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 12,0	12,04	+0,88
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	1,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 20,0	12,3	+0,9

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012

Состав: свинина, говядина, вода, меланж яичный, молоко сухое цельное, сахар-песок, пряности (мускатный орех), посолочная смесь (смесь пищевой соли и 0,6%- нитрита натрия Е 250 (фиксатор окраски).

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено

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

12.Каррагинан	Обнаружено
13.Растительный белок	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия" и составу, указанному на этикетке по наличию непредусмотренных компонентов: крахмалсодержащих компонентов и каррагинана.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.