

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

21 октября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 4 565/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный, категории Б, охлажденный. Шашлык «Деликатесный» ТМ «Мираторг», охлажденный, в вакуумной упаковке, 2 упаковки, 4,434 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 53326822.006-2020

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» 450096, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов д.18. время отбора: 13:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО " Мираторг-Курск", 307120, Россия, Курская обл., Фатежский район, село Верхний Любаж, ул.Западная, владение 6 / 307207,Россия, Курская обл..Октябрьский район,Черницынский сельсовет, село Черницыно, строение2, корпус 2

Дата изготовления*: 11.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 01.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 18.10.2024 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 7269-15 :

Внешний вид и цвет - полуфабрикат мясной мелкокусковой бескостный, перемешанный с приностями и луком, в маринаде, мышцы на разрезе - бледно -розовые

Запах - без посторонних запахов

Консистенция - на разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается

Состояние жира - имеет белый цвет, мягкий

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 белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	16,15	+2,42
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,1	+0,1

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.
Протокол № 4 565/п, стр.2 из 2