

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

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

21 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 315/п от 21 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Колбаса изделие вареное. Колбаса "Докторская". ТМ "УМКК", 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные.ТУ".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора: 12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а, ул.Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 03.09.2021 г. /Срок годности/: 02.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 21.09.2021 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 с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый, равномерно перемешанный фарш.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0	18,9	+1,51
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	13,07	+1,96
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1	1,7	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные.ТУ".

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.