

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г.Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Фактический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г. Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001, УФК по Республике Башкортостан (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» л/с 20016U66090), Расчетный счет: 40501810965772400001 в Отделение НБ – Республика Башкортостан г. Уфа, БИК 048 073 001, ОКПО 75824463, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации

в реестре аккредитованных лиц

№ РОСС RU.0001.510408

Дата внесения в реестр сведений об

аккредитованном лице

24.11.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ.

Заместитель руководителя
испытательного лабораторного центра

Т.А. Васильева
М.П. 2020

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

№ 33746 от 23 декабря 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель)*: Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей

2. Юридический адрес*: 450008, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Цюрупы, 13

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления*: Колбасное изделие.Продукт мясной категории Б. Колбаса полукопченая "Краковская" ТМ "МБК Башкирские колбасы"; дата изготовления: 23.11.2020; вес(объем) пробы для испытаний: 1,5 кг

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация)*: ООО МК "Башкирские колбасы"
453830, Республика Башкортостан, г.Сибай, Восточное шоссе, д.13
страна: РОССИЯ

5. Место отбора*: Гастроном "Апельсин", 450076, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Заки Валиди, 1

6. Условия отбора, доставки *

Дата и время отбора: 03.12.2020 11:46

Ф.И.О., должность: Журавлева Ф. И., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан" ; Иванова Е.Н., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Условия доставки: соответствуют НД, акт отбора проб от 03.12.2020

Дата и время доставки в ИЛЦ: 03.12.2020 14:30

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 9792-73 "Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц . Правила приемки и методы отбора проб".

7. Дополнительные сведения: государственный контракт № 134 от 29.10.2020

8. НД на продукцию*: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия."

9. НД, регламентирующие гигиенические нормативы: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия."

10. Код образца (пробы): 12.20.33746 11

11. Средства измерений:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	Спектрофотометр ПЭ-5400УФ	54УФ1102	клеймо от 24.04.2020	23.04.2021

12. Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

Протокол № 33746 распечатан 23.12.2020

стр. 1 из 2

Данные, предоставленные заказчиком, идентифицированы, результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе) п.7.8.2.2 ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.


Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 03.12.2020 15:00 Регистрационный номер пробы в журнале 33746 дата начала испытаний 03.12.2020 15:00 дата выдачи результата 16.12.2020 20:52					
1	Внешний вид	-	батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
2	Запах и вкус	-	без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
3	Консистенция	-	плотная	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
4	форма, размер и вязка батонов	-	батоны в череве в виде колец с внутренним диаметром около 10 см	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
5	Цвет и вид на разрезе	-	фарш равномерно перемешан, красного цвета, без серых пятен, пустот, содержит кусочки полужирной свинины	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 03.12.2020 15:00 Регистрационный номер пробы в журнале 33746 дата начала испытаний 03.12.2020 15:00 дата выдачи результата 16.12.2020 20:52					
1	Массовая доля белка	%	14,22±2,13	не менее 14,0	ГОСТ 25011-2017
2	Массовая доля влаги	%	39,5±3,2	не более 43,0	ГОСТ 33319-2015
3	Массовая доля жира	%	36,2±2,9	не более 45,0	ГОСТ 23042-2015
4	Массовая доля нитрита натрия	%	0,0014±0,0003	не более 0,005	ГОСТ 8558.1-2015
5	Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	%	3,0±0,4	не более 3,2	ГОСТ 9957-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					

* - заполняется по сведениям заказчика

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:


 Фаткулина Е. Р., врач по общей гигиене