

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"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 Р.И. Бакиров
 26 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 455/п от 26 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Колбасное изделие (согласно направлению); на этикетке-Колбаса полукопченая "Краковская". Колбасное изделие категории Б. Охлажденная 3 x 0,450 кг.
 Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" (краковская).
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
 Место отбора пробы (образца): РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 20 (фирменное наименование юр. лица: ООО "ОКЕЙ", 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пер., д. 65, корп. 1, лит А).
 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 № 18/09/2018 от 19 сентября 2018 г. Дата отбора: 19.09.2018 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя: ООО "Мясокомбинат ЭКО", 141895, РФ, МО, Дмитриевский район, сельское поселение Габовское, поселок совхоза "Останкино", ул. Дорожная, стр.59; ООО "Мясокомбинат ЭКО", 141895, РФ, МО, Дмитриевский район, пос. свх. "Останкино", ул. Дорожная, стр.59
 Дата изготовления: 30.08.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 19.09.2018 г., 14:50
 Наименование поставщика: Не указан , договор № не указан
 Дата(период) проведения испытания: 19.09.2018 г. - 26.09.2018 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
 Консистенция - плотная.
 Цвет и вид на разрезе - фарш темно-красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.
 Вкус и запах - вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения.
 Форма - батоны в череве в виде колец.

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 14,0	15,03	+ - 2,25
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 45,0	23,4	+ - 1,9
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3,2	2,6	+ - 0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 43,0	55,2	+ - 4,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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