

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
19 октября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 945/п от 19 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Колбаса полукопченая. Краковская "Дымов" (согласно направлению); на этикетке указано: Мясной продукт. Полукопченое колбасное изделие, категории Б, "Краковская" в вакуумной упаковке, 0,4 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца): ООО "Метро Кеш энд Керри", РБ, г. Уфа, ул. Рубежная, д. 170

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 № 27/09/2018 от 16 октября 2018 г.

Дата отбора: 16.10.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Дымовское колбасное производство", Россия, 121609, г.Москва, ул.Крылатская, д. 37.

Дата изготовления: 28.09.2018

Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 19.10.2018 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - батоны с чистой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до темно-красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.

Форма - батоны в череве в виде колец.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка 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	14,01	+2,1
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.1	не более 45,0	28,0	+4,2
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3,2	0,9	+0,1
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 43,0	51,2	+4,1

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 и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.