

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"
А.Р. Баянов
30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 267/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса полукопченая "Царская премиум" охлажденная, Мясной продукт категории В, колбасное изделие, ТМ "РМ", в вакуумной упаковке, 0,555 кг, 4x0,555 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213 - 001 - 63122158 - 2010

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1)

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"

Направление № 27 от 28 августа 2019 г.

Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "РМ Агро", 423606, респ. Татарстан, Елабужский район, г. Елабуга, ул. Марджани, д.22 кв.65 / 422191, респ. Татарстан, г. Мамадыш, ул. Дачная, д.15

Дата изготовления*: 21.08.2019 г. Срок годности до 20.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50 ч.

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 30.08.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

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

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Розовый.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха.

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	-	15,37	+ - 2,31
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	26,1	+ - 2,1
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,6	+ - 0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.