

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
2 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 725/п от 2 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сосиски "Вязанка Молочные" Мясной продукт. Колбасные изделия вареные. ТМ Вязанка, 4x450 г.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-003-14709788-08
Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "ОКЕЙ", (ИНН: 7826087713, 195112, г.Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.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"
Акт отбора № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г. Дата отбора: 31.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ЗАО "Стародворские Колбасы", 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, дом 41, офис 210 / 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, дом 65
Дата изготовления*: 24.07.19 г Срок годности 18.08.19 г Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч
Наименование поставщика*: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 02.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.
Консистенция - Нежная.
Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш с наличием мелкой пористости.
Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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	-	10,2	+1,5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	11,12	+1,67
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,9	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

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