

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

31 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 379/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Изделие колбасное сырокопченое полусухое с регулятором кислотности. Саями ИтальянскаяТМ «Останкино», упаковано под вакуумом, в количестве, 2,96 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия.

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.109

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 29.05.2024. время отбора: 10:43

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 28 от 29 мая 2024 г.

Дата отбора: 29.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Омпк", 127254, г.Москва, Огородный проезд,18

Дата изготовления*: 19.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 16.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 29.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 29.05.2024 г. - 30.05.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 9959-15:

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

Консистенция - плотная

Цвет и вид на разрезе - фарш красного цвета равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, содержит кусочки шпика белого цвета

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 60,0	39,7	+3,2
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	3,4	+0,4

2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.
 При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
 Протокол № 2 379/п ,стр.2 из 2