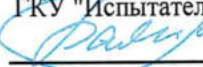


Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
 А.Р. Баянов  
16 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 558/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбасное изделие из мяса птицы вареное. Колбаса "Докторская народная" продукт охлажденный (состав: мясо птицы механической обвалки, вода, шкура свинина, свинина механической лбвалки,...), ТМ "Русский фермер", 2x1,314 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14 - 011 - 51032326 - 2017

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

Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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 № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Микояновский мясокомбинат", Россия, г.Москва, ул.Талалихина,41 стр.14/  
Обособленное подразделение ЗАО "Микояновский мясокомбинат" МПК "ЕВРО-ЭМ", Россия, г.Москва, ул.Пермская, 3 стр. 22

Дата изготовления\*: 31.07.2019 г. Срок годности до 29.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 16.09.2019 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, сухой поверхностью.

Консистенция - мягкая.

Цвет и вид на разрезе - розовый.

Форма - прямые батоны.

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха.

**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	-	10,79	+1,62
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,6	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	15,2	1,2

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.