

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  
12 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 061/п от 12 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбасное изделие.Продукт мясной категории Б. Колбаса полукопченая "Краковская". ТМ "САВА", 4x0,32 кг  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" (краковская).  
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), время отбора:11:19 ч  
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 № 12-отб2019 от 09 июля 2019 г. Дата отбора: 09.07.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ИП Павлов Александр Сергеевич, РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул. Островского, д. 28, кв. 27 / РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул. Северная, здание 7  
Дата изготовления\*: 14.06.2019 г Срок годности 13.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч  
Наименование поставщика\*: не указано, договор № не указан, ТГН №не указан  
Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 12.07.2019 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, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша   |
| Консистенция - плотная   |
| Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.                                   |
| Вкус и запах - свойственные данному виду продукта, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха. |
| Форма - батоны в череве в виде колец.  |

**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                              | не менее 14,0        | 16,21   | +2,43   |
| 2.Массовая доля жира,%              | ГОСТ 23042                                | не более 45,0        | 32,8  | +1,5  |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957                                 | не более 3.2         | 2,4   | +0,3  |
| 4.Массовая доля влаги,%             | ГОСТ 33319                                | не более 43,0        | 39,2  | +3,1  |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия".

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.