

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
26 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 882/п от 26 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное. Колбаса варено-копченая из мяса птицы, третий сорт, охлажденная "Сервелат Бородинский", ТМ "Мясная Коллекция", в вакуумной упаковке, 4х 0,68 кг
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-022-54780900-2009
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: Магазин "Светофор"(450079, г.Уфа, ул. 50-летия Октября,15)/ООО "Торгсервис 102"(ИНН: 0273096728,450027, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, д.112/1)
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 № 36-отб2019 от 23 сентября 2019 г. Дата отбора: 23.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "КХ Макарова И.М.", 440068, Пензенская обл., г.Пенза, Нагорный проезд, 2а
Дата изготовления*: 09.09.2019 Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 23.09.2019 г., 15:20 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан
Дата(период) проведения испытания: 23.09.2019 г. - 26.09.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и форма - Прямые батоны, с чистой , сухой поверхностью.
Консистенция - Плотная.
Цвет и вид на разрезе - Темно-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан, содержит кусочки шпика белого цвета.
Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

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	-	28,5	+4,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	14,63	+2,2
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,6	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	-	51,0	+4,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

