

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

21 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 253/п от 21 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт охлажденный, кат.Б. Сардельки обыкновенные н/о Козелки. упаковано в модифицированной атмосфере, 6 упаковок, 3,143 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019

Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», 450022, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Стара-Загорский комбинат» 443081, Россия, Самарская обл., г. Самара, ул. Стара Загора, д.80к.125./ 443028, Россия, Самарская обл., г. Самара, пос. Козелки

Дата изготовления*: 01.11.2024 г. /Срок годности/годен до: 01.12.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика*:-

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 21.11.2024 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

Консистенция - упругая

Цвет - розовый

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

Вид на разрезе - однородный фарш

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 белка,% | ГОСТ Р 25011-17 п.6 | не менее 10,0 | 11,94 | +1,79 |
| 2.Массовая доля жира,% | ГОСТ 23042-15 п.7.2. | не более 30,0 | 17,4 | +1,4 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 2,3 | 1,4 | +0,2 |

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ Р 70145-2022,ГОСТ 31474-2012,ГОСТ 31500-2012

Состав: говядина, свинина, вода, крахмал, посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски - нитрит натрия), специи, усилитель вкуса Е621

| Показатели | Значение |
|--|---------------|
| 1.Гладкая мускулатура | Обнаружено |
| 2.Жировая ткань | Обнаружено |
| 3.Крахмалсодержащие добавки | Обнаружено |
| 4.Плотная соединительная ткань | Обнаружено |
| 5.Сердечная мускулатура | Не обнаружено |
| 6.Скелетная мускулатура | Обнаружено |
| 7.Соединительная ткань | Не обнаружено |
| 8.Субпродукты | Не обнаружено |
| 9.Эпителиальная ткань | Не обнаружено |
| 10.Мясо птицы | Не обнаружено |
| 11.Животные соединительнотканые белки | Не обнаружено |
| 12. Нативная соединительная ткань | Не обнаружено |
| 13.Соевый изолированный белок | Не обнаружено |
| 14.Соевый концентрат | Обнаружено |
| 15.Текстурированный соевый белковый продукт | Не обнаружено |
| 16.Соединительная ткань после тепловой обработки | Обнаружено |
| 17.Гелеобразующий компонент | Не обнаружено |
| 18.Костная ткань | Обнаружено |
| 19.Целлюлоза | Не обнаружено |
| Растительные компоненты | |
| 20.Камедь | Не обнаружено |
| 21.Каррагинан | Не обнаружено |
| 22.Мука | Не обнаружено |
| 23.Ферментированный рис | Не обнаружено |
| 24.Специи | Обнаружено |

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия по наличию в составе продукта непредусмотренного компонента (соевого концентрата).

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.