

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

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

30 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 733/п от 30 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясосодержащий продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса ливерная «Печеночная», ТМ "Каждый день", в полимерной упаковке, 6x0,25 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-001-57565851-2011

Наименование и адрес заказчика: ООО 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.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора 11:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 24 ноября 2021 г.

Дата отбора: 24.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "МПК "Атяшевский", 431800, Россия, Республика Мордовия, Атяшевский район, р.п.Атяшево; Адрес производства- 431030, Россия, Республика Мордовия, Торбеевский район, р.п.Торбеево, ул.Водная.17

Дата изготовления*: 19.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 04.01.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 24.11.2021 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 24.11.2021 г. - 30.11.2021 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 - батоны прямые, без повреждений оболочки.

Консистенция - рыхлая, мажущая.

Цвет и вид на разрезе - фарш светло-коричневого цвета, с наличием пористости.

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха.

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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0 (согласно этикетке)	7,9	+1,2
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 6,0 (согласно этикетке)	8,00	+1,20
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,6	+0,2


Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2 -

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.