

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

11 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 529/п от 11 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия колбасные вареные из мяса цыпленка-бройлера Сосиски «Копченые», 1 сорт, охлажденные, в полимерной упаковке, 4,049 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-009-47717596-2021

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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 03.09.2024. время отбора: 12:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8-2 от 03 сентября 2024 г.

Дата отбора: 03.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Саратовский МПК Ресурс», Россия, 410004, Саратовская область, г. Саратов, тер. Северный, зд.5А, стр1, оф.111/ Россия, 413162, Саратовская обл., Энгельский р-н, с.п. Красноярское, с. Генеральское, мкр. Мясоперерабатывающий комбинат, зд.1

Дата изготовления*: 11.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 12.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 03.09.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 03.09.2024 г. - 06.09.2024 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 - батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков

Консистенция - нежная, в разогретом виде - сочная

Вид на разрезе - светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей

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 жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 19,2	15,2	+1,2
2.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,7	+0,2

2 -
Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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.
Протокол № 3 529/п, стр.2 из 2