

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
12 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 066/п от 12 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Изделие колбасное Варено - копченая колбаса "Московская", ТМ Сава, в вакуумной упаковке, 0,374 кг, 4x0,374 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

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*: 01.07.2019 г. Срок годности 45 суток (согласно направлению), 60 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № 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 равномерно перемешан, цвет розовый, кусочки шпика белого цвета.
Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха.
Форма - Прямые батоны.

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 17,0	17,37	+2,61
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 39,0	33,2	+2,7
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 4,0	1,7	+0,2
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	не более 49,0	46,3	+3,7

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. 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.