

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

5 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 731/п от 5 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия колбасное вареное Мяс-ной продукт категории Б сосиски "Молочные" ТМ "САВА", 2x1,22 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. 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)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ Р 51447-99 "МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ. Методы отбора проб"

Акт отбора № 19-отб2019 от 31 июля 2019 г.

Дата отбора: 31.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Павлов Александр Сергеевич, Республика Башкор-гостан, Туймазинский район, г. Туймазы, ул. Остров-ского, д. 28, кв. 27 / Республика Башкортостан, Туйма-зинский район, г. Туймазы, ул. Северная, здание 7

Дата изготовления*: 28.07.2019 г Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 31.07.2019 г., 15:00 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 31.07.2019 г. - 05.08.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Нежная.

Цвет и вид на разрезе - Розовый однородный фарш с наличием мелкой пористости.

Форма - Открученные батончики.

Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристи ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 28.0	10.5	+1.6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11.0	13.50	+2.03
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2.0	1.1	+0.1
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.