

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

7 ноября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 012/п от 7 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное кат.Б. Сосиски молочные, продукт охлажденный, ТМ «УМКК», упаковано в модифицированной атмосфере, 8x0,4 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. Губайдуллина д. 6;
.время отбора: 12:12

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 24 от 05 ноября 2024 г.

Дата отбора: 05.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: Уфимский мясоконсервный комбинат, 450027, Республика Башкортостан, город Уфа, Трамвайная улица, дом 4а, ул.Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 30.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 30 суток Дата поступления в ИЦ: 05.11.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 05.11.2024 г. - 07.11.2024 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 батончики с чистой, сухой поверхностью

Консистенция - упругая

Вид на разрезе - равномерно перемешанный фарш

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха

Цвет - розовый

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 28,0	17,5	+1,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	13,04	+1,96
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,0 (+0,3 % в теплый период)	1,1	+0,1

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

Состав: свинина, говядина, вода, меланж яичный, молоко, соль, сахар, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски Е 250), пряности (пряности черный, перец душистый, орех, мускатный), стабилизаторы (Е450, Е 452), антиокислитель: аскорбиновая кислота. Может содержать следы злаков, сои, горчицы.

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмалсодержащие добавки	Обнаружено
4.Мясо птицы	Не обнаружено
5.Плотная соединительная ткань	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
8.Соединительная ткань	Обнаружено
9.Субпродукты	Не обнаружено
10.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Растительные белковые добавки (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Обнаружено
14.Специи	Обнаружено
15.Гелеобразующий компонент	Не обнаружено

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.