

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  
15 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 052/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное, мясной продукт, категории Б, охлажденный.  
Колбаса вареная "Молочная", 2х 1,1 кг  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные.ТУ"  
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, дом № 28, корпус 27/ РБ, Туймазинский р-н, г. Туймазы, ул.Северная, здание 7  
Дата изготовления\*: 22.06.2019 Срок годности 75 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. - 15.07.2019 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.  |
| Консистенция - Упругая.   |
| Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый, равномерно перемешанный фарш.                     |
| Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов, с ароматом пряностей, в меру соленый. |
| Форма - Прямые батоны.  |

**Физико-химические показатели:**

| Показатели, единицы измерения               | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |   | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|---|---|----------------------|---|--|
|   |   | Значение по НД       | Фактическое значение по результатам испытания |  |
| 1.Массовая доля жира,%                      | ГОСТ 23042                                | не более 22,0        | 14,4  | +2,2   |
| 2.Массовая доля белка,%                     | ГОСТ Р 25011                              | не менее 11,0        | 11,60   | +1,74  |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,%         | ГОСТ 9957                                 | не более 2,2         | 2,0   | +0,2   |
| 4.Определение крахмала (качественный метод) | ГОСТ 10574                                | не более 0,005       | отрицательная                                 | -  |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

