

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

26 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 887/п от 26 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы. Сардельки "Народные", продукт охлажденный, ТМ "Добрый продукт", в вакуумной упаковке, 2x1,13 кг.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00420558-004-2014

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: Магазин "Светофор"(450079, г.Уфа, ул. 50-летия Октября,15)/ООО "Торгсервис 102"(ИНН: 0273096728,450027, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, д.112/1)

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"

Направление № 36-отб2019 от 23 сентября 2019 г.

Дата отбора: 23.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а

Дата изготовления*: 15.09.2019 (согласно маркировке изготовителя) Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 23.09.2019 г., 15:20

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2019 г. - 26.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид и форма - Батоны с чистой, сухой поверхностью, перевязанные.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый, однородный фарш.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

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	-	10,4	+1,6
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,7	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	23,5	+3,5

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.



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