

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  
3 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 256/п от 3 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Полукопченое изделие категории А. Колбаса "Татарское Трио", ТМ "Татарское Трио" (Халяль), в вакуумной упаковке, 4х380 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 003-14903289-2014

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

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 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 № 27-отб2019 от 28 августа 2019 г.

Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Челны-мясо", 423800, Республика Татарстан, Тукаевский район, пос. Комсомолец

Дата изготовления\*: 13.08.19 г. Срок годности 25 суток Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 03.09.2019 г.

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

Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - фарш от бледно- розового до темно-красного цвета, с кусочками жира

Вкус и запах - в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха.

##### 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 белка,%	ГОСТ Р 25011	-	18.63	+2,79
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	21.5	+1.7
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2.2	+0.3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.