

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
25 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 519/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Пельмени «Мусульманские» замороженные, категория Б, 4х0,9 кг
Нормативный документ на продукцию: Полуфабрикаты в тесте замороженные СТО 26801217-001-2009
Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", г Уфа., ул. Индустриальное шоссе, 47
Место отбора пробы (образца): ООО "Салют - Торг", ООО "Байрам", г.Уфа, ул.Проспект октября, д.164 ;
с наличием фото\видео материалов
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
Акт отбора № 589/1 от 19 июня 2019 г. Дата отбора: 19.06.2019 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ИП Дудин А.В., РБ, Бирск г, ул.Интернациональная ,д.100 ж.
Дата изготовления: 10.06.2019 г. Срок годности 6 месяцев Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:00 ч.
Наименование поставщика: ООО "Арбат", договор №з/3197 от 30.12.2019 г., ТТН №6778 от 14.06.2019 г. 0:00:00
Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, без разрывов тестовой оболочки. Имеют округлую форму.

Вид в разрезе - Однородный (равномерно перемешанный) мелкоизмельченный фарш в тестовой оболочке. Тестовая оболочка прилегает к фаршу.

Вкус и запах - Приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта. Фарш сочный с ароматом лука, перца черного, без посторонних вкуса и запаха.

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 в начинке,г.	ГОСТ 25011	-	11,67	+1,75
2.Массовая доля жира в начинке,%	ГОСТ 23042	-	21,5	+1,7
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	1,4	+0,2
4.Массовая доля начинки к массе изделия,%	ГОСТ 32951	-	56,2	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

