

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

21 ноября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 5 255/п от 21 ноября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Сырокопченое колбасное изделие. Колбаса полусухая «Браун» первого сорта. Охлажденная, упаковано под вакуумом, 6 упаковок, 2,636 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-080-51444550-2018

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. Минигали Губайдуллина д. 6, время отбора: 13:36

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 19 ноября 2024 г.

Дата отбора: 19.11.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Царицыно Эталон»,141142, Московская область, г.о. Лосино-Петровский, п. Биокомбината, стр. 50, корп. 2

Дата изготовления*: 07.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 05.04.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 19.11.2024 г., 14:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 19.11.2024 г. - 20.11.2024 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 батоны длиной с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная, твердая

Вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, содержит кусочки шпика размером сторон от 5 до 10 мм.

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения

Цвет - темно-красный, без серых пятен

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.	-	39,9	+3,2
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,6	+0,3

2 -

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.