

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
А.Р. Баянов  
16 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 544/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбасное изделие. Колбаса вареная "Крупнокусковая". Мясной продукт. Охлажденный. ТМ "Schneller", 4x550 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ЕАС

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

Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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 № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Мясокомбинат Митэк", 413112, Саратовская область, город Энгельс, Томская улица,49

Дата изготовления\*: 23.08.19 г. Срок годности до 06.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30

Наименование поставщика\*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 16.09.2019 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.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с наличием мелкой пористости.

Форма - прямые батоны.

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

##### 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	-	11,42	+1,71
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,7	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	9,1	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



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