

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"
Р.И. Бакиров
26 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 450/п от 26 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сосисоборская колбаса "Краковская"(согласно направлению); на этикетке- Мясной продукт категории Б, охлажденный, полукопченое колбасное изделие 3 x 0,470 кг.
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" (краковская).
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца): РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 20 (фирменное наименование юр. лица: ООО "ОКЕЙ", 195213, г. Санкт-Петербург, Заневский пер., д. 65, корп. 1, лит А).
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"
Акт отбора № 18/09/2018 от 19 сентября 2018 г. Дата отбора: 19.09.2018 г.
Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ООО " Агропромышленный комплекс "Камский", Россия, 423800, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, д. 26/25.
Дата изготовления: 23.08.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 19.09.2018 г., 14:50
Наименование поставщика: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан
Дата(период) проведения испытания: 19.09.2018 г. - 26.09.2018 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
Консистенция - плотная.
Цвет и вид на разрезе - фарш розового цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.
Вкус и запах - вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения.
Форма - батоны в череве в виде колец.

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- 17 п.6	не менее 14,0	14,11	+2,12
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п7.2.1	не более 45,0	26,5	+2.1
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 3.2	2,7	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	не более 43,0	52,1	+0,7

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31785-2012 "Колбасы полукопченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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