

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

14 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 060/п от 14 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие варено-копченое категории Б. Сервелат Зернистый в/к ТМ «Великолукский мясокомбинат, упаковано под вакуумом, 5x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-049.-37676459-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 12.03.2024. время отбора: 10:24

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 12 марта 2024 г.

Дата отбора: 12.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 05.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 14.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.03.2024 г. - 13.03.2024 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 - батоны прямые с сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш равномерно перемешан розового цвета, без пустот и серых пятен: содержит кусочки шпика белого цвета от 1 до 4 мм.

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

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.	-	19,3	+/-1,5
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,0	+/-0,2

2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.