

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

5 августа 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 881/п от 5 августа 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса вареная Русская мясной продукт кат. Б охл ТМ Уфимский мясоконсервный комбинат, в полимерной упаковке, 2x1 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные. Технические условия

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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ, г.Уфа сек.цветы Башкирии, ул. Рубежная, д. 174; время отбора 10:40 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 7 от 03 августа 2022 г.

Дата отбора: 03.08.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а, ул.Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 19.07.2022 г. /Срок годности/годен до: 17.09.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 03.08.2022 г., 15:40 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 03.08.2022 г. - 05.08.2022 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 - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 30,0	20,1	+1,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 10,0	10,65	+1,60
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,4	1,9	+0,2
4.Крахмалосодержащие продукты	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускается	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.