

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

Заместитель начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
7 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 204/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Субпродукты индеек замороженные ПЕЧЕНЬ, ТМ Индилайт, на подложке, 4 упаковки, 2,669

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31657-2012 "Субпродукты птицы. Технические условия" печень

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 «Лента» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ПензаМолИнвест", Россия, Пензенская область, г. Пенза, уд. Аустрина, д. 178 / 442151, Россия, Пензенская обл. Нижнеомовский район, село Овcharное, ул.Луговая, д.41

Дата изготовления*: 10.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 06.02.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 02.10.2024 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 31470 -12 п.4.2-4.4:

Цвет и запах - специфические, свойственные субпродуктам определенного вида птицы, без посторонних цвета и запаха

Внешний вид - обработанная печень, упругой консистенции с гладкой поверхностью, коричневатого-красного цвета, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей

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	

Показатели безопасности:

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 концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ 34427-2018	не более 0,1	менее 0,0025	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" от 9 декабря 2011 года N 880 и ГОСТ 31657-2012 "Субпродукты птицы. Технические условия" печень,

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 4 204/п ,стр.2 из 2