

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

заместитель директора ГКУ
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

26 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 091/п от 26 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы колбаса «Оригинальная с говядиной», продукт охлажденный, в полимерной упаковке, 3x1,02 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-011-51032326-2017

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 «Ашан», РБ, г. Уфа ул. Минигали Губайдуллина, д.6, дата отбора: 23.05.2023 г. время отбора: 10:25

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 33 от 23 мая 2023 г.

Дата отбора: 23.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Микояновский мясокомбинат", Россия, г.Москва, ул.Талалихина,41 стр.14

Дата изготовления*: 28.04.2023 г. /Срок годности/годен до: 27.06.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 23.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 23.05.2023 г. - 26.05.2023 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 - прямые батоны.

Консистенция - не упругая, мажущаяся.

Цвет и вид на разрезе - светло-розовый.

Вкус и запах - свойственный составу, указанному на маркировке.

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.	-	4,3	+0,7
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	8,47	+1,27
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,6	+0,3

² Согласно маркировки в состав колбасы входит: мясо птицы механической обвалки, вода, шкура свиная, крупа манная, крахмал пшеничный, соевая клетчатка, белок соевый, посолочная смесь, говядина, ароматизатор, усилитель вкуса и аромата, загустители, регуляторы кислотности, стабилизаторы, декстроза, краситель.

Консистенция продукта не упругая, мажущаяся.

Вкус и запах свойственные вышеуказанному составу.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.