

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"  
А.Р. Баянов  
8 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 213/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сосиски "Черкизово" ( согласно направлению )/на упаковке: Сосиски молочные. Изделие колбасное вареное мясное категории Б. Охлажденный ( в вакуумной упаковке ), 3x500 г.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 ч.  
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 № блн от 02 октября 2019 г. Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "ЧМПЗ" Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, вл.5

Дата изготовления\*: 25.09.2019 г. Годен до 20.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-;

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 08.10.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.

Форма - открученные батончики.

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	11,55	+ -1,73
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,0	1,4	+ -0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 28,0	22,3	+ -1,78
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

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.