

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**  
№ 7 215/п от 8 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сосиски "Вязанка Молочные"( согласно направлению )/ на упаковке: Сосиски "Вязанка Молочные".Мясной продукт.Колбасные изделия вареные.( в модифицированной атмосфере ), 3x450 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-003-14709788

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 № б\н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Стародворские Колбасы", 600009, Владимирская область, г. Владимир, ул.Полины Осипенко, д.41, офис 210 / 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, д.65

Дата изготовления\*: 26.09.2019 г. Годен до 21.10.2019 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 - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

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

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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                                | -                    | 17,0  | +1,4  |
| 2.Массовая доля белка,%             | ГОСТ Р 25011                              | -                    | 10,94   | +1,64   |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957                                 | -                    | 2,5   | +0,3  |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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.