

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"
Р.И. Бакиров
5 декабря 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 076/п от 5 декабря 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мясной продукт категории А, охлажденный, варено-копченое колбасное изделие. Колбаса "Сервелат", "Сосновоборская" в вакуумной упаковке, 5х 0,35 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца): ООО "ОКЕЙ", РБ, г.Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

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"

Направление № 40/11/2018 от 22 ноября 2018 г.

Дата отбора: 22.11.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО АПК "Камский", 423800, Россия, РТ, г. Набережные Челны, Производственный проезд, 26/25.

Дата изготовления: 29.10.18

Дата поступления в ИЦ: 22.11.2018 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 22.11.2018 г. - 05.12.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Недостаточно плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки грудинки.

Форма - Прямые батоны.

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 25011-17 | не менее 16,0 | 16,02 | +2,4 |
| 2.Массовая доля жира,% | ГОСТ 23042-15 п.7.2.1 | не более 47,0 | 20,8 | +3,1 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 4,0 | 2,0 | +0,2 |
| 4.Массовая доля влаги,% | ГОСТ 33319-15 | не более 42,0 | 52,4 | +4,2 |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

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.