

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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

15 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 747/п от 15 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы. Колбаса "Русская по-стародворски", 2х1,3 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-006-14709788-2017

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 "Лента", РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, 156. Время отбора: 12час 42мин (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 07 октября 2021 г.

Дата отбора: 07.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Стародворские Колбасы", 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, дом 41, офис 210 / 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, дом 37

Дата изготовления*: 24.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 18.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 07.10.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытаний: 07.10.2021 г. - 15.10.2021 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 - батоны с чистой, сухой поверхностью.

Форма - прямые батоны.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - розовый, фарш равномерно перемешан и содержит кусочки шпика белого цвета.

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 25011-17 п.6	не менее 10,0 (согласно этикетке)	10,04	+1,51
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,9	+0,2

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.

3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 15,0 (согласно этикетке)	14,4	+-2,2
------------------------	-------------------------	---	------	-------

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

-
Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

2