

**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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

13 декабря 2021 г.

МП

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 993/п от 13 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы); его характеристики\*: Изделие Колбасное вареное из мяса кур. Колбаса «Докторская губернская», ТМ «Мясная Губерния», в полимерной упаковке, 4х500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"

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 "Агроторг", РБ, г. Уфа, ул. Софьи Перовской, д.29, магазин "Пятерочка".

Время отбора 10:44

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 02 декабря 2021 г.

Дата отбора: 02.12.2021 г.

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

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

Дата изготовления\*: 17.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 31.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 02.12.2021 г., 14:30 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.12.2021 г. - 13.12.2021 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 прямые, без повреждений оболочки

Консистенция - не достаточно упругая

Цвет и вид на разрезе - фарш розового цвета. с наличием пористости

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха

**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 8756.21-89	не более 14 (согласно этикетке)	10,3	+1,5
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 25011-81 п.6	не менее 11 (согласно этикетке)	10,09	+1,51
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,2	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.