

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

15 июля 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 5 049/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Колбасное изделие Вареное. Колбаса "Молочная". Категории Б, ТМ "N-Останкино", в искусственной оболочке., 4x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов,20)/ ООО "ОКЕЙ" (ИНН: 7826087713,195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65 корп.1, лит.а, пом.1), время отбора:11:19 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 № 12-отб2019 от 09 июля 2019 г.

Дата отбора: 09.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО"Омпк",127254, город Москва, Огородный проезд, 18/142800, Московская обл., г.Ступино, Мясницкая ул., 2

Дата изготовления\*: 01.06.2019 г. Срок годности 31.07.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 15.07.2019 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 - Нежная.   |
| Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.         |
| Форма - Прямые батоны.   |
| Вкус, 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                                | не более 22,0        | 17,0  | + -1,4  |
| 2.Массовая доля белка,%                     | ГОСТ Р 25011                              | не менее 11,0        | 11,88   | + -1,78   |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,%         | ГОСТ 9957                                 | не более 2,2         | 2,0   | + -0,2  |
| 4.Определение крахмала (качественный метод) | ГОСТ 10574                                | отрицательная        | отрицательная                                 | -   |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.