

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

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"

Ридаль Т.П.

11 ноября 2022 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 502/п от 11 ноября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт изделие колбасное полукопченое категории Б, ТМ «Папа Может», в полимерной упаковке, 5x420 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-135-00425283-2015

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. Бакалинская, д. 27, дата отбора: 07.11.2022 г. время отбора: 00.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 26 от 07 ноября 2022 г.

Дата отбора: 07.11.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Омпк", 127254, г.Москва, Огородный проезд, 18

Дата изготовления\*: 29.10.2022 г. /Срок годности/годен до: 21.12.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 07.11.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 07.11.2022 г. - 11.11.2022 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 - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 14,0 (согласно этикетке)	14,73	+2,21
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 17,0 (согласно этикетке)	9,1	+1,4
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,3	+0,2

2 \_

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.