

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
11 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 057/п от 11 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие колбаса вареная "Докторская" мясной продукт категории А, ТМ "Фабрика Качества", 4x500 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт Юст" РБ, 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*: ООО "ПК Фабрика качества", Самарская область, г. Тольятти, Тупиковый проезд . 42.

Дата изготовления*: 02.07.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 09.07.2019 г., 16:25 ч

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

Дата(период) проведения испытания: 09.07.2019 г. - 11.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой, сухой поверхностью.
Консистенция - Упругая.
Цвет и вид на разрезе - Розовый равномерно перемешанный фарш.
Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый
Форма - Прямые батоны.

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 20,0	10,9	+1,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	12,46	+1,87
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	1,9	+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.ТУ".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.