

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
16 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 559/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса вареная "Докторская" Мясной продукт. Колбасное изделие вареное, категории А, ТМ "Йошкар - Олинский Мясокомбинат", 4x500 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.
Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)
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"
Направление № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г. Дата отбора: 11.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ЗАО "Йошкар-Олинский" Мясокомбинат, Россия, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд, 44.
Дата изготовления*: 03.09.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.
Наименование поставщика*: Не указан
Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 16.09.2019 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.
Форма - прямые батоны.
Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, 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 белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	13,17	+1,98
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	2,1	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	18,9	+1,51
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	не обнаружено	-

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.