

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г.Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Фактический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г. Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001, УФК по Республике Башкортостан (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» л/с 20016U66090), Расчетный счет: 40501810965772400001 в Отделение НБ – Республика Башкортостан г. Уфа, БИК 048 073 001, ОКПО 75824463, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
№ РОСС RU.0001.510408

Дата внесения в реестр сведений об
аккредитованном лице
24.11.2016 г.



Заместитель руководителя
испытательного лабораторного центра

Л.Ф. Калимуллина

2020

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

№ 34646 от 23 декабря 2020 г.

1. **Наименование предприятия, организации (заявитель)*:** Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей

2. **Юридический адрес*:** 450008, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Цюрупы, 13

3. **Наименование образца (пробы), дата изготовления*:** Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории Б. Пельмени "Говяжьи" Халяль; дата изготовления: 15.10.2020; вес(объем) пробы для испытаний: 1,6 кг

4. **Изготовитель (фирма, предприятие, организация)*:** ИП Нуртдинова Ляля Салимовна
453115, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Стадионная, д. 21
страна: РОССИЯ

5. **Место отбора*:** Магазин "Пятерочка" ООО "Агроторг", Республика Башкортостан, г.Уфа, ул. Гафури, д.25

6. **Условия отбора, доставки***

Дата и время отбора: 09.12.2020 16:30

Ф.И.О., должность: Журавлева Ф. И., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"; Иванова Е.Н., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Условия доставки: соответствуют НД , акт отбора проб от 09.12.2020

Дата и время доставки в ИЛЦ: 09.12.2020 17:00

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса . Правила приемки и методы испытаний."

7. **Дополнительные сведения:** государственный контракт № 134 от 29.10.2020

8. **НД на продукцию*:** ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

9. **НД, регламентирующие гигиенические нормативы:** ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

10. **Код образца (пробы):** 12.20.34646 11


11. **Условия проведения испытаний:** Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 09.12.2020 17:30 Регистрационный номер пробы в журнале 34646 дата начала испытаний 09.12.2020 17:30 дата выдачи результата 16.12.2020 16:22					
1	Вид на разрезе	-	начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы, цвет начинки светло-коричневый	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
2	Вкус и запах	-	в сыром виде без посторонних запахов, после термической обработки без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
3	Внешний вид	-	полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, имеют форму круга. Края хорошо заделаны, начинка не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый с кремовым оттенком	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 09.12.2020 17:30 Регистрационный номер пробы в журнале 34646 дата начала испытаний 09.12.2020 17:30 дата выдачи результата 16.12.2020 16:22					
1	Массовая доля белка в начинке	%	12,39±1,86	не менее 12,0	ГОСТ 25011-2017
2	Массовая доля жира в начинке	%	16,5±1,3	не более 20,0	ГОСТ 23042-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					

* - заполняется по сведениям заказчика

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:


 Фаткуллина Е. Р., врач по общей гигиене