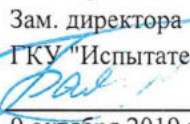


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
9 октября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 7 228/п от 9 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбаса в/к Сервелат Российский "Останкино", в вакуумной упаковке, 2 единицы общим весом 1703 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-136-00425283-2015

Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", г.Уфа, ул.Комсомольская, д.112, время отбора 14.00 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 № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

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

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

Дата изготовления*: 22.09.2019 г. Годен до 22.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 17:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 09.10.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид, форма - Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 3 мм белого цвета.

Вкус и запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый в меру соленый, выраженным ароматом пряностей и копчения.

Форма, размер батончиков - Прямые батончики.

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	-	21,0	+1,7
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	15,11	+2,27
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	3,0	+0,4
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319-15	-	59,2	+4,7

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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