

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
 15 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 053/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Изделие колбасное, вареное, категории А, охлажденное, "Докторская", 4х 500 г

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

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, 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*: ОАО "ОМПК", Россия, 127254, г.Москва, Огородный проезд,18/142800, Московская обл., г.Ступино, ул.Мясницкая, 2

Дата изготовления*: 30.05.2019 Срок годности 29.07.19 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. - 15.07.2019 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.
Форма - Прямые батоны.
Вкус, запах - Без посторонних привкусов и запахов, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	12,0	+ -1,8
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	12,64	+ -1,90
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	2,0	+ -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. 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.