

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

14 марта 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 061/п от 14 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы сервелат Российский, ТМ «УМКК». Продукт охлажденный, Упаковано под вакуумом, 5x0,4 кг

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 00420558-006-2015

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "О'кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 12.03.2024. время отбора: 10:24

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 12 марта 2024 г.

Дата отбора: 12.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул.Трамвайная,д.4а, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а

Дата изготовления\*: 05.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.03.2024 г. - 13.03.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: \* заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

**Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 9959-15:**

Внешний вид - батоны прямые с сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная.

Цвет и вид на разрезе - фарш равномерно перемешан розового цвета, без пустот и серых пятен: содержит кусочки шпика белого цвета от 1 до 4 мм.

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	37,5	+3,0
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.