

**ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР**

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

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

Адреса места осуществления деятельности:

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

30 ноября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 722/п от 30 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясосодержащий продукт. Колбасное вареное сосиски кат В «Оригинальные», в полимерной упаковке, 7x300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-008-51158470-2017

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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора 11:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 24 ноября 2021 г.

Дата отбора: 24.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "МПК "Атяшевский", 431800, РМ, Атяшевский р-н, рабочий пос.Атяшево/431030,РМ, Торбеевский р-н, раб.пос.Торбеево, ул.Водная, д.17

Дата изготовления\*: 15.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 15.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 24.11.2021 г., 15:40 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 24.11.2021 г. - 30.11.2021 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 - открученные батончики

Консистенция - не достаточно нежная

Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием мелкой пористости

Вкус, запах - 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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 16,0 (согласно этикетке)	4,0	+0,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 6,0 (согласно этикетке)	7,85	+1,18
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.