

**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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

28 сентября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 472/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное варено - копченое мясное, категории А. Колбаса "Московская", ТМ Черкизово, в вакуумной упаковке, 500 г., 4х0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

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 "Окей", РБ, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "ЧМПЗ" Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, вл.5

Дата изготовления\*: 16.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 31.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20 ч

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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 - Прямые батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от светло-розового до темно-розового, без серых пятен, пустот и содержит кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм.

Вкус и 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 белка,%       | ГОСТ Р 25011-17 п.6                       | не менее 17,0        | 17,26   | +2,59   |
| 2.Массовая доля жира,%        | ГОСТ 23042-15 п.7.2.                      | не более 39,0        | 24,1  | +1,9  |

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

|                                     |                  |               |      |      |
|-------------------------------------|------------------|---------------|------|------|
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 4,0  | 2,2  | +0,3 |
| 4.Массовая доля влаги,%             | ГОСТ 9793-16     | не более 49,0 | 47,8 | +4,8 |

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 <sup>2</sup> "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.