

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  
10 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 7 217/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сосиски Йола Молочные (согласно направлению); на упаковке: Колбасное изделие вареное категории Б, ТМ "Йола агрохолдинг", в вакуумной упаковке, 4x400 г.  
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28  
Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156 ; с наличием фото\видео материалов  
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 окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя: ЗАО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, респ.Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44  
Дата изготовления: 17.09.2019 г Срок годности 20 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 16:00 ч  
Наименование поставщика: Не указан ,договор № Не указан , ТТН №Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 10.10.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**


**Органолептические показатели :**

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.  
Консистенция - Упругая.  
Цвет и вид на разрезе - Светло-розовый, однородный фарш, равномерно перемешан.  
Форма - Открученные батончики.  
Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов, в меру соленый.

**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	не более 28,0	14,4	+1,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	13,6	+1,76
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,0	2,0	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

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.