

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

№ 5 056/п от 15 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт категории А, охлажденный. Вареная колбаса "Докторская" 4х 450 г

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

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\*: ООО "АПК "Камский", Россия, Республика Татарстан, г.Набережные Челны,

Производственный проезд 26/25

Дата изготовления\*: 19.06.2019 Срок годности 60 суток 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 - Светло-розовый, равномерно перемешанный фарш.
Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов, с ароматом пряностей, в меру соленый.
Форма - Прямые батоны.

##### Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	отрицательная	отрицательная	-
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	14,5	+2,2
3.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	12,11	+1,82
4.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	1,8	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

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.