

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  
26 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 891/п от 26 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное сырокопченое из мяса птицы, первый сорт, "Салями Старорусская", ТМ "Мясная Коллекция", охлажденная, в вакуумной упаковке 9x 0,28 кг  
Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14-010-42463180-2014  
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58  
Место отбора пробы (образца)\*: Магазин "Светофор"(450079, г.Уфа, ул. 50-летия Октября,15)/ООО "Торгсервис 102"(ИНН: 0273096728,450027, РБ, г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, д.112/1)  
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"  
Направление № 36-отб2019 от 23 сентября 2019 г. Дата отбора: 23.09.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "КХ Макарова И.М.", 440068, Пензенская обл., г.Пенза, Нагорный проезд, 2а  
Дата изготовления\*: 26.08.2019 Срок годности 150 суток Дата поступления в ИЦ: 23.09.2019 г., 15:20 ч.  
Наименование поставщика\*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан  
Дата(период) проведения испытания: 23.09.2019 г. - 26.09.2019 г.  
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид и форма - Прямые батончики с чистой поверхностью.

Консистенция - Твердая.

Цвет и вид на разрезе - Темно-красный фарш, равномерно перемешан, содержит кусочки шпика белого цвета.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	28,4	+4,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	21,23	+3,18
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	3,5	+0,4
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 33319	-	36,9	+3,0

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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.