

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

7 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 252/п от 7 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категория Б. Колбасное изделие вареное. Колбаса "Молочная". Продукт охлажденный., 4x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. 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 "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 03 от 05 декабря 2023 г.

Дата отбора: 05.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Уфимский мясоконсервный комбинат", РБ, 450027, г.Уфа, ул. Трамвайная, 4а, ул. Трамвайная, 4а

Дата изготовления*: 28.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 27.01.2024 г Дата поступления в ИЦ: 05.12.2023 г., 12:20 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 05.12.2023 г. - 06.12.2023 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

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш

Запах и вкус - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	11,70	+1,76
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,2	2,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 22,0	13,7	+2,1

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-201

Состав: свинина, говядина, вода, молоко сухое обезжиренное, меланж яичный, нитритно-посолочная смесь (соль, фиксатор окраски E250), соль, сахар, пряности (перец черный. перец душистый, орех мускатный, стабилизаторы (E450, E 452), антиокислитель: аскорбиновая кислота

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Не обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Не обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Растительный белок (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019

Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.