

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

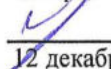
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь  
12 декабря 2023 г.

### **Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 330/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Колбасное изделие варено - копченое "Сервелат Кремлевский", ТС "Стародворье", 4x690 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213 - 004 - 14709788 - 08

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 № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Стародворские Колбасы", 600009, Владимирская область, г. Владимир, ул.Полины Осипенко, д.41, офис 210 / 600009, Владимирская область, город Владимир, улица Полины Осипенко, д.65

Дата изготовления\*: 28.11.2023 г. /Срок годности/годен до: 07.01.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 11.12.2023 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 - батоны прямые с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша

Консистенция - плотная

Цвет и вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, цвет розовый, без серых пятен, пустот

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения

**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	-	16,25	+2,44
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	22,3	+1,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,4	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.