

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

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

30 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 721/п от 30 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие полукопченое. Колбаса «Салями Владимирская», ТМ «Доступно», в полимерной упаковке, 6х0,35 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-009-51158470-14

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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора 11:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 24 ноября 2021 г.

Дата отбора: 24.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "МПК "Атяшевский", 431800, РМ, Атяшевский р-н, рабочий пос.Атяшево/431030,РМ, Торбеевский р-н, раб.пос.Торбеево, ул.Водная, д.17

Дата изготовления*: 09.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 19.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 24.11.2021 г., 15:40 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 24.11.2021 г. - 30.11.2021 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, без повреждений оболочки

Консистенция - не достаточно упругая

Цвет и вид на разрезе - фарш от красного до тёмно-красного цвета, без серых пятен содержит кусочки жира

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха

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 белка,%	ГОСТ 25011-81 п.6	не менее 8,0 (согласно этикетке)	10,95	+ -1,64
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 16,0 (согласно этикетке)	12,9	+ -1,9
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,6	+ -0,3

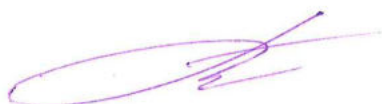
Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.