

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес 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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

28 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 473/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие варено-копченая колбаса "Московская".
Мясной продукт категории А, ТМ "Фабрика качества", масса нетто 0,403 кг, 5x403 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. 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 "Окей", РБ, г.Уфа, ул.Энтузиастов,18. Время отбора:13 ч 02 мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 8 от 23 сентября 2021 г.

Дата отбора: 23.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "ПК Фабрика качества", РФ, 450007, Самарская область, г. Тольятти, Тупиковый проезд 42

Дата изготовления*: 18.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 18.10..2021 г. Дата поступления в ИЦ: 23.09.2021 г., 14:20ч

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

Дата(период) проведения испытания: 23.09.2021 г. - 28.09.2021 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 с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет темно-розовый, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика белого цвета размером от 4 мм до 6 мм.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

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.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 17,0	17,24	+2,59
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 39,0	25,1	+2,0

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 4,0	2,4	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 9793-16	не более 49,0	48,2	+4,8

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 2 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.


