

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"
Р.И. Бакиров
19 октября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 944/п от 19 октября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Варенокопченая колбаса сервелат "Клинский" (согласно направлению); на этикетке указано: Колбасное изделие. Колбаса варено-копченая. Сервелат. Мясной продукт, категории А, 1,42 кг

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58

Место отбора пробы (образца): ООО "Метро Кеш энд Керри", РБ, г. Уфа, ул. Рубежная, д. 170

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"

Акт отбора № 27/09/2018 от 16 октября 2018 г.

Дата отбора: 16.10.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: АО "Мясокомбинат Клинский", Московская обл., г. Клин, ул. Дурыманова, д. 12

Дата изготовления: 20.09.2018

Дата поступления в ИЦ: 16.10.2018 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2018 г. - 19.10.2018 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батоны с чистой поверхностью , без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: кусочки грудинки.

Форма - Прямые батоны.

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 25011-17 | не менее 16,0 | 16,24 | +2,4 |
| 2.Массовая доля жира,% | ГОСТ 23042-15 п7.2.1 | не более 47,0 | 17,3 | +2,6 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957-15 п.7 | не более 4,0 | 1,2 | +0,1 |
| 4.Массовая доля влаги,% | ГОСТ 33319-15 | не более 42,0 | 50,0 | +4,0 |

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия" по завышенной массовой доле влаги.

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.