

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**

заместитель директора ГКУ  
"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

29 мая 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 898/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбасное изделие колбаса вареная Любительская, 3x1 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 «Лента», РБ, г. Уфа ул. Пархоменко, д.156, дата отбора: 16.05. 2023 г.  
время отбора: 10:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 16 мая 2023 г.

Дата отбора: 17.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления\*: 21.04.2023г. /Срок годности/годен до: 26.05.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 16.05.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.05.2023 г. - 29.05.2023 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 - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Цвет и вид на разрезе - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

**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 12,0	19,56	+2,33
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,4	2,1	+0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 28,0	18,8	++1,5

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

Состав: свинина, говядина, шпик, вода питьевая, соль, натуральные пряности (перец черный, орех мускатный), сахар, стабилизатор (Е450iii), антиокислитель (аскорбиновая кислота), посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски - нитрит натрия)

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

<sup>2</sup> Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019  
Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.