

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.21AG55

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

№ 4 389/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие. Колбаса вареная "Молочная". Мясной продукт категории Б, в полимерной упаковке, 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ. г.Уфа,свх.Цветы Башкирии, ул.Рубежная, 174. Время отбора: 10:18 (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 7 от 22 сентября 2021 г.

Дата отбора: 22.09.2021 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*: 02.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 01.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 22.09.2021 г., 13:30ч

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

Дата(период) проведения испытания: 22.09.2021 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.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - розовый, однородный фарш.

Форма - прямые батоны.

Вкус и запах - без посторонних привкуса и запаха.

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 11,0	12,79	+1,92
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,2	2,0	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 22,0	16,9	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

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.