

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"
А.Р. Баянов
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 548/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт мясной колбасное изделие вареное сосиски категории Б, Сосиски "Филейные". ТМ "ЛЕНТА", 4x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-011-51032326-2017

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

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Лента" (450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156) / ООО "Лента" (ИНН: 7814148471, 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б)

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"

Направление № 32-отб2019 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лента", 197374, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 112, лит. Б / ЗАО

"Микояновский Мясокомбинат", 109316, г. Москва, ул.Талалихина, 41-14 / Обособл. подразд. ЗАО "Микояновский Комбинат" МПК "Евро-ЭМ" 107143 г.Москва, ул.Пермская, д.3, стр. 22

Дата изготовления*: 29.08.19 г. Срок годности до 13.10.19 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30

Наименование поставщика*: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 17.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Нежная.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш с наличием мелкой пористости.

Форма - Прямые батончики.

Вкус, запах - Без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копченности, в меру соленый.

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 жира,%	ГОСТ 23042	-	20,6	+1,6
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	-	12,12	+1,82
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	1,9	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.