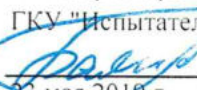


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
23 мая 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 557/п от 23 мая 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Чиполетти с жареным луком. Полуфабрикат мясной из свинины рубленый формованный категории В, охлажденный., 6x250 г.
Нормативный документ на продукцию: СТО 93150011.004-2012
Наименование и адрес заказчика: ООО "Торг Мастер" г.Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 41
Место отбора пробы (образца): Магазин "Байрам", РБ, п.Булгаково, ул.Школьная, д.41 ; с наличием фото\видео материалов
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 7269-15 "Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести"
Акт отбора № 460 от 16 мая 2019 г. Дата отбора: 16.05.2019 г.
Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя: ЗАО "СК Короча", РФ, 309220, Белгородская обл., Корочанский р-н, территория ЗАО "СК Короча"
Дата изготовления: 08.05.19 г. Дата поступления в ИЦ: 16.05.2019 г., 15:30
Наименование поставщика: ООО "ТК Мираторг", договор № Д 0118- 46151 от 01.01.2017 г.,
ТТН №8003900359 от 13.05.2019 г.
Дата(период) проведения испытания: 16.05.2019 г. - 23.05.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Форма, состояние поверхности и на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката
Вкус и запах - Без постороннего привкуса и запаха

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация свинца, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,5	0,045	+0,016
2.Массовая концентрация кадмия, мг/кг	МУК 4.1.986-00	не более 0,05	менее 0,01	-
3.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.