

**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**

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

7 декабря 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 5 899/п от 7 декабря 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт. Колбасное изделие охлажденное. Колбаса вареная "Премиум с натуральными сливками мясной" ТМ "Мясной Дом Бородина", в полимерной упаковке, 4x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9213-011-59013370-12

Наименование и адрес заказчика: ООО 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 "Икс5 Гипер" магазин "карусель", РБ, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.12.

Время отбора 11:08

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 29 от 30 ноября 2021 г.

Дата отбора: 30.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «МДБ», Россия. МО, г. Мытищи, д. Бородино, Осташковское шоссе, 59

Дата изготовления\*: 03.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 18.12.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 30.11.2021 г., 14:50 ч.

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

Дата(период) проведения испытаний: 30.11.2021 г. - 07.12.2021 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 прямые, без повреждений оболочки.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Фарш розового цвета.

Запах и вкус - Без посторонних привкуса и запаха.

**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 Р 25011-17 п.6	не менее 12,0 (согласно этикетке)	12,77	+1,92
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,9	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0 (согласно этикетке)	15,4	+1,2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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.