

**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.21AГ55

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**

№ 4 390/п от 28 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Колбаса варено-копченая колбаса "Сервелат", продукт мясной. Колбасное изделие категории А, 5х0,4 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. 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\*: АО "Йошкар-Олинский мясокомбинат", 424006, Республика Марий Эл, г.Йошкар-Ола, Кокшайский проезд,44.

Дата изготовления\*: 27.08.2021 г. /Срок годности/годен до: 11.10.2021 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, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.

Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Форма - Прямые батоны.

**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 16,0	16,19	+2,43
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 47,0	25,4	+2,0

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.

3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 4,0	2,3	+0,3
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ 9793-16	не более 42,0	41,8	+4,2

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 2 55455-2013 "Колбасы варено-копченые. Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра



Медведь О.А.