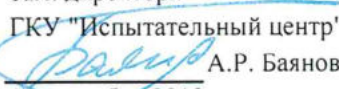


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.П. Баянов
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 568/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное вареное мясное, колбаса "Русская по-Черкизовски". Охлажденный продукт. ТМ "Черкизово", 4x500 г.
Нормативный документ на продукцию*: ЕАС
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*: АО "ЧМПЗ" Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, вл.5
Дата изготовления*: 22.08.19 Срок годности 30 суток 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 - батоны с чистой, поверхностью.
Консистенция - упругая.
Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием мелкой пористости ,с кусочками шпика белого цвета.
Форма - прямые батоны.
Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей.

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	-	11,16	+ -1,67
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,1	+ -0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	20,2	+ -1,6

Подпись лица, оформившего протокол

-

Зам. начальника ИЦ

 Галимзянова Г.Ф.

 Медведь О.А.

