

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**  
 № 6 556/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Изделие колбасное вареное из мяса птицы. Колбаса третьего сорта "Диетическая"(состав:мясо птицы (филе куриной грудки), мясо птицы механической обвалки, вода питьевая, крахмал картофельный, свинина,...) ТМ Диетическая, 4х400 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.13.14 - 011 - 51158470 - 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 / ООО "МПК" Атяшевский", 431800, респ. Мордовия, Атяшевский р-н, раб. пос. Атяшево / 431030, респ. Мордовия, Торбеевский р-н, раб. пос.Торбеево, ул. Водная, д.17

Дата изготовления\*: 19.08.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 16:30 ч.

Наименование поставщика\*: Не указан

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, сухой поверхностью.

Консистенция - мягкая.

Цвет и вид на разрезе - розовый.

Вкус и запах - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей.

Форма - прямые батоны.

**Физико-химические показатели:**

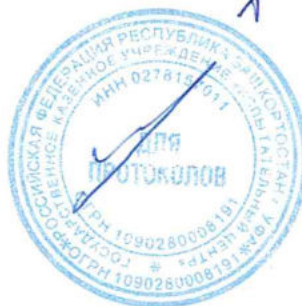
| Показатели, единицы измерения       | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |   | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|-------------------------------------|---|----------------------|---|--|
|                                     |   | Значение по НД       | Фактическое значение по результатам испытания |  |
| 1.Массовая доля белка,%             | ГОСТ Р 25011                              | -                    | 8,96  | +/-1,34  |
| 2.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ 9957                                 | -                    | 2,2   | +/-0,3   |
| 3.Массовая доля жира,%              | ГОСТ 23042                                | -                    | 10,7  | +/-1,6   |

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.