

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

**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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

20 сентября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 284/п от 20 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Грудинка свиная на кости в шкуре ТМ "Ашан" в полимерной упаковке, 2x1,6 кг

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 45934527-001-2016

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.6. Время отбора: 12.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 6 от 16 сентября 2021 г.

Дата отбора: 16.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Филье-Проперти", Россия, 107140, г.Москва, ул.Верхняя Красносельская, д.3А

Дата изготовления\*: 12.09.2021 г. /Срок годности/: 26.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 16.09.2021 г., 15:30

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

Дата(период) проведения испытания: 16.09.2021 г. - 20.09.2021 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 7269-15 :**

Мышцы на разрезе - Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, цвет от светло-розового до розового.

Запах - Без посторонних запахов.

Консистенция - На разрезе мясо плотное, упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается.

Состояние жира - Имеет белый цвет; мягкий, эластичный.

Цвет поверхности - Бледно-розовый.

**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. Свежесть (по продуктам первичного распада белков) | ГОСТ 23392-16 п.6.2                       | свежее (прозрачный бульон) | свежее (прозрачный бульон)                    | -  |

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.

**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 ртути, мг/кг | ГОСТ 34427-2018                           | не более 0,03        | менее 0,0025                                  | -   |

Подпись лица, оформившего протокол



Васильева Т.А.

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

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.