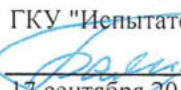


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
17 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 547/п от 17 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории А. Колбасное вареное изделие. Колбаса "Докторская", ТМ "ЛЕНТА", 4x0,5 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

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*: 08.09.19 г. Срок годности 60 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, сухой поверхностью.

Консистенция - упругая.

Цвет и вид на разрезе - светло розовый фарш с наличием мелкой пористости.

Форма - прямые батоны.

Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый.

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	не менее 12,0	12,18	+ -1,83
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	2,1	+ -0,3
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	20,9	+ -1,7

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.