

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.

21 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 312/п от 21 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделия колбасные, вареные сосиски "Российские". Мясной продукт категории Б, ТМ "Дым Дымыч", упаковано в модифицированной атмосфере, 2x1,02 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 921001-4725288-2011

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", г.Уфа, ул.М.Губайдуллина, д.б. 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 "МК" АГРОТЭК", Саратовская обл., Энгельсский р-н, с.Генеральское. Мясокомбинат

Дата изготовления*: 02.09.2021г. /Срок годности: 04.10.2021 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. - 21.09.2021 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: не указано:

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

Цвет и вид на разрезе - Розовый фарш, однородный.

Вкус и запах - Без посторонних привкуса и запаха.

Форма - Открученные батончики.

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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 25,0 (согласно этикетке)	6,7	+ -1,0
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0 (согласно этикетке)	12,02	+ -1,80
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	1,6	+ -0,2

Подпись лица, оформившего протокол



Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует указанной информации на этикетке.

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.