

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГКУ

"Испытательный центр"

Т.П. Ридаль

29 мая 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 070/п от 29 мая 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Варено-копченое колбасное изделие из мяса птицы. Колбаса варено-копченая "Боярская", ТМ "Окей", охлажденная, 3x0,8 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.13.14-068-70833990-2021

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей", РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, д.112

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 22 мая 2023 г.

Дата отбора: 22.05.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "ВНМД", 173008, Россия, г. Великий Новгород, Сырковское шоссе, д.25

Дата изготовления*: 12.05.2023 г /Срок годности/годен до: 26.06.2023 г. Дата поступления в ИЦ: 22.05.2023 г., 11:30 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 22.05.2023 г. - 29.05.2023 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 9959-15:

Внешний вид - батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - плотная

Цвет и вид на разрезе - фарш от розового до темно-красного цвета, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки жира.

Вкус и запах - свойственные данному виду продукта, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	9,51	+ -1,43
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	-	12,8	+ -1,9
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+ -0,3

2 _

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.