

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"  
Р.И. Бакиров  
14 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 884/п от 14 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мясной продукт охлажденный. Колбасное изделие вареное. Категории А. Колбаса "Докторская". ТМ "УМКК", 3x0,5 кг.  
Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", г Уфа., ул. Индустриальное шоссе, 47  
Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Салют - Торг", г Уфа, магазин "Байрам" 116, ул. Р.Зорге,4; время отбора - 09:40  
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"  
Акт отбора № 669 от 08 августа 2019 г. Дата отбора: 08.08.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а  
Дата изготовления\*: 03.08.19 Срок годности 45 суток Дата поступления в ИЦ: 08.08.2019 г., 11:15  
Наименование поставщика\*: АО "УМКК", 450027, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, д. 4 корп. а, договор № 13203 от 30.12.2016 г., ТТН №101 от 053754 от 03.08.2019 г.  
Дата(период) проведения испытания: 08.08.2019 г. - 14.08.2019 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 - розовый, однородный фарш.  
Форма - прямые батоны.  
Запах и вкус - без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

**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	не менее 12,0	12,35	+1,85
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,1	1,8	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	не более 20,0	14,4	+2,2
4.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	отсутствует	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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