

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»**

Испытательный лабораторный центр

Юридический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г.Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Фактический адрес: Республика Башкортостан, 450054, г. Уфа, ул. Шафиева д.7, тел. (347) 287-85-00; факс (347) 237-42-48
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001, УФК по Республике Башкортостан (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан» л/с 20016U66090), Расчетный счет: 40501810965772400001 в Отделение НБ – Республика Башкортостан г. Уфа, БИК 048 073 001, ОКПО 75824463, ОГРН 1050204212255

Уникальный номер записи об аккредитации

в реестре аккредитованных лиц

№ РОСС RU.0001.510408

Дата внесения в реестр сведений об

аккредитованном лице

24.11.2016 г.

УТВЕРЖДАЮ



Заместитель руководителя
испытательного лабораторного центра

Л.Ф. Калимуллина

2020

**ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

№ 35764 от 23 декабря 2020 г.

1. Наименование предприятия, организации (заявитель)*: Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей

2. Юридический адрес*: 450008, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Цюрупы, 13

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления*: Мясной полуфабрикат в тесте замороженный категории Б. Пельмени "Говяжьи" Халяль; дата изготовления: 10.11.2020; вес(объем) пробы для испытаний: 2 упаковки по 800 г

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация)*: ИП Нуртдинова Ляля Салимовна
453115, Республика Башкортостан, г. Стерлитамак, ул. Стадионная, 21
страна: РОССИЯ

5. Место отбора*: АО ТД "Перекресток", 450005, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Революционная, д. 52

6. Условия отбора, доставки *

Дата и время отбора: 16.12.2020 09:00

Ф.И.О., должность: Журавлева Ф. И., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"; Иванова Е.Н., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан".

Условия доставки: соответствуют НД, акт отбора проб (образцов) от 16.12.2020

Дата и время доставки в ИЛЦ: 16.12.2020 11:00

Проба отобрана в соответствии с ГОСТ 4288-76 "Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленного мяса. Правила приемки и методы испытаний."

7. Дополнительные сведения: основание: государственный контракт № 134 от 29.10.2020

8. НД на продукцию*: ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

9. НД, регламентирующие гигиенические нормативы: ГОСТ 33394-2015 "Пельмени замороженные. Технические условия."

10. Код образца (пробы): 12.20.35764 11

11. Средства измерений:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	Спектрофотометр "ПЭ-5400ВИ"	54ВИ206	11/18189 от 01.12.2020	30.11.2021


12. Условия проведения испытаний: Условия проведения испытаний соответствуют нормативным требованиям

Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 16.12.2020 11:30 Регистрационный номер пробы в журнале 35764 дата начала испытаний 16.12.2020 11:30 дата выдачи результата 21.12.2020 15:23					
1	Вид на разрезе	-	начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы, цвет начинки светло-коричневый	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
2	Внешний вид	-	полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, имеют форму круга. Края хорошо заделаны, начинка не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый с кремовым оттенком	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
3	Запах и вкус	-	в сыром виде без посторонних запахов, после термической обработки без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 9959-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					
КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Образец поступил 16.12.2020 11:30 Регистрационный номер пробы в журнале 35764 дата начала испытаний 16.12.2020 11:30 дата выдачи результата 21.12.2020 15:23					
1	Массовая доля белка в начинке	%	12,14±1,82	не менее 12,0	ГОСТ 25011-2017
2	Массовая доля белка в продукте	%	9,22±1,38	не менее 9,0	ГОСТ 25011-2017
3	Массовая доля жира в начинке	%	17,4±1,4	не более 20,0	ГОСТ 23042-2015
4	Массовая доля жира в продукте	%	11,2±1,7	не более 15,0	ГОСТ 23042-2015
5	Массовая доля мясного фарша к массе пельменя	%	50,9±5,1	не менее 50,0	ГОСТ 32951-14
6	Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P ₂ O ₅)	%	0,22±0,03	не более 0,45	ГОСТ 32009-2013
7	Массовая доля поваренной соли	%	1,6±0,2	не более 1,7	ГОСТ 9957-2015
8	Толщина тестовой оболочки пельменя	мм	2,0	не более 2,0	ГОСТ 33394-2015
ФИО лица, ответственного за проведение испытаний: Загер С. Р., врач по СГЛИ					

* - заполняется по сведениям заказчика

Ф.И.О., должность лица, ответственного за оформление протокола:


Давлетшина Л. Ф., врач по общей гигиене