

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан»
(ФБУЗ «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;
эл. почта fguz@02.rosпотребнадзор.ru
Реквизиты: ИНН 0276090570, КПП 027601001
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510408

УТВЕРЖДАЮ



Руководитель
испытательного лабораторного центра,
заведующий отделом микробиологических
исследований

Л.Ф. Калимуллина

21.10.2021

ПРОТОКОЛ
ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 35147 от 21 октября 2021 г.

1. Наименование предприятия, организации (заказчик)*: Министерство торговли и услуг Республики Башкортостан

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

3. Наименование образца (пробы), дата изготовления*: Майонез "Провансаль". Массовая доля жира 67%. Высококалорийный; дата изготовления: 10.10.2021; вес(объем) пробы для испытаний: 10 шт. по 200 г.

4. Изготовитель (фирма, предприятие, организация)*: ООО "Мелеузовский ММК", Россия, 453856, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Ленина, д. 35
страна: РОССИЯ

5. Место отбора*: ООО "Мелеузовский ММК", Россия, 453856, Республика Башкортостан, г. Мелеуз, ул. Ленина, д. 35

6. Условия отбора, доставки *

Дата (время) отбора: 12.10.2021 15:00

Ф.И.О., должность: Сенькина Л. П., помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и кодирования проб ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Башкортостан"

Дата и время доставки в ИЛЦ: 12.10.2021 16:00

7. Дополнительные сведения:

Основание для проведения испытаний: государственный контракт № 62 от 17.06.2021

8. НД на продукцию*: ГОСТ 31761-2012

9. НД, регламентирующие гигиенические нормативы:
ГОСТ 31761-2012 "Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия."

10. Код образца (пробы): 12.21.35147 11

11. Средства измерений:

№ п/п	Тип прибора	Заводской номер	№ свидетельства о поверке	Срок действия
1	Весы лабораторные электронные "Explorer E12140"	1119121832	С-АБ/29-03-2021/53541296 от 29.03.2021	28.03.2022
2	Спектрофотометр ПЭ-5400УФ	54УФ1102	С-АБ/09-04-2021/58206971 от 09.04.2021	08.04.2022

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

Протокол № 35147 распечатан 21.10.2021

стр. 1 из 2

ИЛЦ не несет ответственность за достоверность информации, представленной заказчиком и за стадию отбора образцов (проб) заказчиком. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе).

Настоящий протокол не может быть полностью или частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛЦ

Результаты испытаний

№№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ±погрешность/ неопределенность	Величина допустимого уровня	НД на методы исследований
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ					
Образец поступил 12.10.2021 16:30 Регистрационный номер пробы в журнале 35147 дата начала испытаний 12.10.2021 16:30 дата выдачи результата 18.10.2021 15:16					
1	Вкус и запах	-	без посторонних привкусов и запахов	в соответствии с НД	ГОСТ 31762-2012
2	Внешний вид и консистенция	-	однородный сметанообразный продукт	в соответствии с НД	ГОСТ 31762-2012
3	Цвет	-	белый со светло- кремовым оттенком, однородный по всей массе	в соответствии с НД	ГОСТ 31762-2012
Ф.И.О лица, ответственного за проведение испытаний химик-эксперт Аничкова Ю. Г.					
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Образец поступил 12.10.2021 16:30 Регистрационный номер пробы в журнале 35147 дата начала испытаний 12.10.2021 16:30 дата выдачи результата 18.10.2021 15:16					
1	Кислотность	%	0,16±0,10	не более 1,0	ГОСТ 31762-2012
2	Массовая доля жира	%	67,0±0,6	не менее 50,0	ГОСТ 31762-2012
3	Массовая доля влаги	%	21,9±0,3	в соответствии с НД	ГОСТ 31762-2012
4	Массовая доля яичных продуктов пересчете на сухой желток	%	1,2±0,1	не менее 1,0	ГОСТ 31762-2012
5	Стойкость эмульсии	-	99,3±3,0	не менее 98	ГОСТ 31762-2012
Ф.И.О лица, ответственного за проведение испытаний химик-эксперт Аничкова Ю. Г.					

* - заполняется по сведениям заказчика

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

Азнаева А. А., помощник врача по общей гигиене