

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"

А.Р. Баянов

30 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 249/п от 30 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Изделие колбасное полукопченое Колбаса Сервелат Конский халяль, Мясной продукт, охлажденный, ТМ Сызрань (Халяль), в вакуумной упаковке, 4x0,4 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-012-54780900-08

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г. Уфа, ул. Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (77032170067, 141014, Московская обл., ГО Мытищи, г. Мытищи, Осташковское ш., 1)

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"

Направление № 27 от 28 августа 2019 г.

Дата отбора: 28.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Сызранский Мясокомбинат", 446005, Самарская область, город Сызрань, Опорный переулок, 16

Дата изготовления*: 14.08.19 г Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 28.08.2019 г., 15:50 ч

Наименование поставщика*: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 28.08.2019 г. - 30.08.2019 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 поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша.

Консистенция - Плотная.


Цвет и вид на разрезе - Фарш равномерно перемешан, цвет темно-красный, без серых пятен, пустот.

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

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 белка,г.	ГОСТ 25011	-	21,23	+0,14
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042	-	10,2	+1,5
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	-	2,6	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

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.