

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного
центра

О.А. Медведь

18 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 408/п от 18 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт. Колбасное изделие вареное категории А. Колбаса вареная "Докторская", ТМ "Русские колбасы", в полимерной оболочке, 2x1 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

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 "Лента", г. Уфа, ул. Сипайловская, д. 1, время отбора 10.23

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 декабря 2023 г.

Дата отбора: 13.12.2023 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Комбинат «Дубки», Россия, Саратовская обл., Саратовский р-н, п. Дубки

Дата изготовления*: 09.12.2023 /Срок годности/годен до: 13.01.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 13.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 13.12.2023 г. - 15.12.2023 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 - прямые батоны

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - розовый, с наличием мелкой пористости

Запах и вкус - без посторонних привкусов и запахов

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	не менее 12,0	13,68	+2,05
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,1 (+0,3 % в теплый период)	1,9	+0,2
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 20,0	8,2	+1,2

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012,,ГОСТ 31474-201

Состав: свинина, говядина, вода, яйца куриные, молоко коровье сухое цельное, посолочная смесь (соль поваренная пищевая. фиксатор окраски нитрит натрия), сахар-песок, орех мускатный, стабилизаторы (пирофосфаты, трифосфаты), усилитель вкуса и аромата Е621, антиокислитель аскорбиновая кислота, регулятор кислотности лактат натрия

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Обнаружено
4.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
5.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
6.Скелетная мускулатура	Обнаружено
7.Соединительная ткань	Обнаружено
8.Субпродукты	Не обнаружено
9.Эпителиальная ткань	Не обнаружено
10.Мясо птицы	Не обнаружено
Растительные компоненты	
11.Камедь	Не обнаружено
12.Каррагинан	Не обнаружено
13.Растительный белок (соевый изолированный белок, соевый концентрат, текстурированный соевый белковый продукт)	Не обнаружено
14.Специи	Обнаружено
15.Костная ткань	Обнаружено

² Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 "Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия" по наличию в составе продукта непредусмотренных компонентов: крахмала и фрагментов костной ткани.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.