

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

15 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 065/п от 15 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие вареное Сосиски Молочные ГОСТ ТМ Великолукский мясокомбинат, в вакуумной упаковке, 6х0,33 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 "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 12.03.2024. время отбора: 10:24

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 13 от 12 марта 2024 г.

Дата отбора: 12.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Великолукский мясокомбинат", Россия, Псковский обл., г. Великие Луки, ул. Литейная, д. 17

Дата изготовления*: 01.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 05.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 12.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 12.03.2024 г. - 13.03.2024 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 - батончики, с чистой, сухой поверхностью, длиной 10 см, диаметром 25 мм

Консистенция - упругая

Цвет и вид на разрезе - светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан.

Вкус, запах - свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый.

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 жира,%	ГОСТ 23042-15 п.7.2.	не более 28,0	17,0	+1,4
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 11,0	11,10	+1,67
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	не более 2,0	1,8	+0,2
4.Крахмалосодержащие продукты	ГОСТ 10574-16 п.6	не допускается	не обнаружено	-

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

Состав: .свинина, говядина, молоко коровье сухое цельное, меланж яичный, натуральные пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный), вода питьевая, соль, сахар, стабилизатор (Е450 Ш), антиокислитель (аскорбиновая кислота), посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски - нитрит натрия).

Показатели	Значение
1.Гладкая мускулатура	Не обнаружено
2.Жировая ткань	Обнаружено
3.Крахмал или мука	Не обнаружено
4.Мясо птицы	Не обнаружено
5.Плотная соединительная ткань	Обнаружено
6.Сердечная мускулатура	Не обнаружено
7.Скелетная мускулатура	Обнаружено
8.Соединительная ткань	Обнаружено
9.Субпродукты	Не обнаружено
10.Эпителиальная ткань	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

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 23670-2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.