

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

10 октября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 7 216/п от 10 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сосиски САВА Молочные (согласно направлению); на упаковке: Мясной продукт категории Б, Сосиски "Молочные" охлажденные, ТМ "Сава", в вакуумной упаковке, 5x300 г.  
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".  
Наименование и адрес заказчика: ООО "Учебно-курсовой комбинат общественного питания", г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156 ; с наличием фото\видео материалов  
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"

Акт отбора № б/н от 02 октября 2019 г.

Дата отбора: 02.10.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ИП Павлов Александр Сергеевич, 452752, Россия, РБ, Туймазинский р-н, г.Туймазы, ул.Северная, здание 7

Дата изготовления: 22.09.2019 г Срок годности 30 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2019 г., 16:00 ч

Наименование поставщика: Не указан ,договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2019 г. - 10.10.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:-

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - Батончики с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - Упругая.

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

Форма - Открученные батончики.

Вкус, запах - Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкусов и запахов, в меру соленый.

##### 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 жира,%	ГОСТ 23042	не более 28,0	12,0	+1,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 11,0	13,4	+1,76
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957	не более 2,0	2,0	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.