

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

14 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 059/п от 14 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Колбасное изделие вареное из мяса птицы. Колбаса "Мусульманская" ТМ "Идель", охлажденная, 5x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9213-354-17471666

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 «Царицыно», Россия, 115516, г. Москва, Кавказский б-р, д.58, стр.1

Дата изготовления*: 09.02.2024 г. /Срок годности/годен до: 09.04.2024 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 - прямые батоны с чистой, сухой поверхностью.

Консистенция - мягкая.

Цвет и вид на разрезе - розовый фарш с наличием мелкой пористости.

Запах и вкус - 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.	-	18,2	+ -1,5
2.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ 9957-15 п.7	-	2,1	+ -0,3

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.