

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО ВЕТЕРИНАРНОМУ И ФИТОСАНИТАРНОМУ НАДЗОРУ
Федеральное государственное бюджетное учреждение
Саратовская межобластная ветеринарная лаборатория
Испытательный центр

410064, г. Саратов, ул. им. Ф. А. Блинова, д. 13, тел. (8452) 74-45-26. e-mail: sarmlv@mail.ru. Аттестат аккредитации РОСС RU .0001.21ПМ43 до 09 июня 2016

Протокол испытаний № Б(2)5580/564 от 24.12.2015 г.

При исследовании образца: Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия с использованием мяса птицы \ Полукопченые колбасные изделия, колбаса "Шапильная" ТУ 9213-123-23476484-03

заказчик: АО "Птицефабрика Михайловская", Российская Федерация, Саратовская обл., Татищевский район, рп. Татищево

место отбора проб: Российская Федерация, Саратовская обл., АО "Птицефабрика Михайловская"

дата выработки: 07.12.2015

сопроводительный документ: от 14.12.2015

масса пробы: 0,35 килограмма

количество проб: 1 проба

дата поступления: 14.12.2015

даты проведения испытаний: 14.12.2015 - 24.12.2015

получен следующий результат:

№ п/п	Наименование показателя	Ед. изм.	Результат испытаний	Погрешность	Норматив	НД на метод испытаний
Показатели качества						
1	Гистологическая идентификация состава		Масса фарша - мелкозернистая белковая масса, с крупными фрагментами мышечных волокон, в отдельных случаях - 6 объемных %, мышечная ткань мяса птицы - в достаточном количестве - 57 объемных %, соединительная ткань - в отдельных случаях - 9 объемных %, животный белок - в отдельных случаях - 6 объемных %, шкурка птицы - в незначительном количестве - 12 объемных %. Растительные компоненты: соевый изолят - в отдельных случаях - 3 объемных %, крахмал кукурузный - в отдельных случаях - 1 объемный %, каррагинан - в отдельных случаях - 3 объемных %, пряно-ароматические добавки - в отдельных случаях - 3 объемных %.			ГОСТ 31479-2012, ГОСТ 31796-2012, ГОСТ 31474-2012, ГОСТ 31500-2012

Заключение: Состав: мясо цыплят бройлеров, вода питьевая, кожа куриная, лук, соль нитритная пищевая, стабилизатор: Е407, Е412, соевый белок, крахмал, животный белок; эмульгатор: Е450, Е451; антиокислитель: Е301, перец черный молотый, экстракты пряностей, чеснок натуральный, ароматизатор идентичный натуральному, уксусная кислота. Соответствует составу, заявленному на этикетке.

Начальник отдела приема материала

Директор - Руководитель ИЦ

Результаты измерений, представленные в протоколе, соответствуют только образцу, подвергнутому испытаниям. Частичная или полная перепечатка результатов, представленных в настоящем протоколе, без разрешения лаборатории запрещается.

28.12.2015 г.



 Белякова Л. В.



 Козлов И.Г.

Ответственный за оформление протокола: Белякова Л.В.