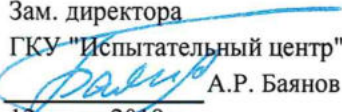


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
13 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 094/п от 13 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные. Ветчина классическая, жестяная банка, 5x325 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 55762-2013 "Консервы мясные ветчинные. Технические условия"
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18;
время отбора - 12:06 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"

Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Орелпродукт", 142191, г. Москва, г.Троицк, ул. Полковника милиции Курочкина, д. 8, пом.13; Адрес производства: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А

Дата изготовления*: 22.12.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45

Наименование поставщика*: не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 13.06.2019 г.

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

Дополнительная информация: *-заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид (в охлажденном состоянии)

- Ветчина без шкурки. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый, без пожелтения. Имеется небольшое количество желе светло-желтого цвета.

Запах и вкус - Приятные, без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Упругая, сочная

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 белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	11,86	+1,78
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 30,0	10,1	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,8-2,5	2,0	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускается	не обнаружено	-

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 55762-2013 "Консервы мясные ветчинные. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.