

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"  
 Р.И. Бакиров  
 17 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 2 636/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина "Балтийская". ОВА компания из говядины, жестяная банка, 4x325 г.  
 Нормативный документ на продукцию: ТУ 9216-006-51805188  
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
 Место отбора пробы (образца): ООО "Лента", г.Уфа, ул.Бакалинская, 27  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 01/04/2019 от 10 апреля 2019 г. Дата отбора: 10.04.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя: ООО КМПЗ "Балтпроммясо" (ОВА), Калининградская обл., г.Калининград, ул.Яблочная,44  
 Дата изготовления: 31.05.2018 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30  
 Наименование поставщика: не указано  
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 17.04.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид (в охлажденном состоянии)  
 - Ветчина одним куском без шкурки. Мышечная ткань темно- красного цвета, различной интенсивности окраски, цвет жира белый, без пожелтения. Имеется небольшое количество желе светло-желтого цвета и небольшое количество выплавленного жира.  
 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011- 17 п.6	-	10,57	+1,58
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	7,2	
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	1,8	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

**Показатели безопасности:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639-2011	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.