

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  
 25 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 4 598/п от 25 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные. Ветчина классическая /ТМ "Главпродукт", жестяная банка, 4х325 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)\*: ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
 Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г. Дата отбора: 19.06.2019 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\*: 20.10.2018 г. Срок годности: 1 год Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30  
 Наименование поставщика\*: не указано  
 Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 25.06.2019 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	11,14	+1,67
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 30,0	11,3	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,8-2,5	1,9	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружены	-

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.