

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
 № 2 637/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая" (Елинский ЭКСТРА), жестяная банка, 4x325 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 "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 "БРТ", 238210, Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная,д.14. Изготовл. по заказу ООО"Елинский пищевой комбинат",Россия,141422, Московская обл.,Солнечногорский р-н, д.Елино, д.20
 Дата изготовления*: 05.12.2018 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: *- заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид (в охлажденном состоянии)
 - Спрессованная масса розового цвета - различной интенсивности окраски, с большим количеством включений плотной соединительной ткани. Шкурка отсутствует. Имеется небольшое количество желе светло-желтого цвета и выплавленного жира белого цвета.
 Запах и вкус - С посторонними запахом и привкусом.
 Консистенция - Упругая.

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 25011-17 п.6	не менее 12,0	9,65	+1,45
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 30,0	9,1	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,8-2,5	2,1	+0,1
4.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574-16 п.6	отрицательная	положительная	-

Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012, ГОСТ 31500-2012.

Состав: свинина, вода, соль нитритная (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски - нитрит натрия), соль поваренная пищевая, сахар, антиокислитель - аскорбат натрия, желатин.

Показатели	Значение
1.Крахмал или мука	обнаружено

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55762-2013 "Консервы мясные ветчинные. Технические условия" по органолептическим показателям, наличию непредусмотренных крахмалсодержащих компонентов, заниженной массовой доле белка.

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.