

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 Р.И. Бакиров
 16 ноября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 246/п от 16 ноября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая" "Елинский", жестяная банка, 3x325 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): РБ, г.Уфа, ул.Дагестанская, д.2, АО "Тандер" ГМ Магнит, 350002, Краснодарский край, г.Краснодар, ул.Леваневского, д.185
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
 Направление № 27/10/2018 от 25 октября 2018 г. Дата отбора: 24.10.2018 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя: ООО "БРТ", 238210, Калининградская обл., г.Гвардейск, ул.Вокзальная,д.14. Изготовлено по заказу ООО"Елинский пищевой комбинат",Россия,141422, Московская обл.,Солнечногорский р-н, д.Елино, д.20
 Дата изготовления: 05.05.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 25.10.2018 г., 16:30
 Наименование поставщика: не указано, договор № не указан, ТТН №не указан
 Дата(период) проведения испытания: 25.10.2018 г. - 16.11.2018 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид, консистенция - Измельченная спрессованная масса в желе.
 Запах и вкус - Без посторонних запаха и привкуса.
 Консистенция - Рыхлая.

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	
Массовая доля мясных ингредиентов,%	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 86,7	88,2	-
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 12,0	12,16	+1,82
3.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 30,0	22,3	+1,4
4.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,8-2,5	2,3	+0,1

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55762-2013 "Консервы мясные ветчинные. Технические условия" по органолептическим показателям (продукт в виде измельченной спрессованной массы в желе, согласно НД -Ветчина одним куском со шкуркой / без шкурки).

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.