

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  
30 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 6 960/п от 30 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные ветчинны стерилизованные, "Ветчина классическая", в жестяной банке. ТМ Елинский., 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)\*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа" ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 ) / ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:7710529680, 109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 11,46 ч.  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 37-отб2019 от 24 сентября 2019 г. Дата отбора: 24.09.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ООО "Елинский Пищевой Комбинат", 141580, Московская обл., Солнечногорский р-н, д. Елино, д. 20 / ООО "БРТ", 238210, Калининградская обл., Гвардейский р-н, г. Гвардейск, ул. Вокзальная, д. 14  
Дата изготовления\*: 09.04.19 г Срок годности 1 год Дата поступления в ИЦ: 25.09.2019 г., 11:30 ч  
Наименование поставщика\*: Не указано  
Дата(период) проведения испытания: 25.09.2019 г. - 30.09.2019 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)  
- Одним куком розового цвета - различной интенсивности окраски. Шкурка отсутствует. Имеется небольшое количество желе желтого цвета и выплавленного жира белого цвета.  
Запах и вкус - Без посторонних запаха и привкуса.  
Консистенция - Слегка рыхлая.

**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	не менее 12,0	10,54	+ -1,58
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 30,0	5,3	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,8-2,5	2,0	+ -0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
5.Определение крахмала (качественный метод)	ГОСТ 10574	не допускается	обнаружен	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце установлено наличие крахмала.

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.