

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
7 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 106/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные ветчинные стерилизованные. Ветчина "Лужская", жестяная банка., 4x320 г.
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9216-022-05091131-2014
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18.
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а
Дата изготовления*: 13.02.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45
Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан
Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 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 одним куском без шкурки. Толщина шпика не более 1,5 см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый с розоватым оттенком, без пожелтения. Имеется небольшое количество желе светло-желтого цвета и небольшое количество выплавленного жира.

Запах и вкус - Приятные, свойственные солено-вареной ветчине, 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	-	11,52	+ -1,73
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	-	7,2	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	-	2,3	+ -0,1

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

