

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  
18 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 638/п от 18 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая", 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 "БАЛТКОМ", 238750, Россия, Калининградская обл., г.Советск, ул.Театральная,7  
Дата изготовления\*: 26.07.2018 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30  
Наименование поставщика\*: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 18.04.2019 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)

- Ветчина одним куском без шкурки. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый. Имеется небольшое количество выплавленного жира и желе светло-желтого цвета.  
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		Характеристики ка 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	12.73	+ -1,91
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 30,0	19,4	+ -1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,8-2,5	2,0	+ -0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

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.