

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"
А.Р. Баянов
30 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 961/п от 30 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные. Ветчина особая. Консервы ветчинные пастеризованные, в жестяной банке. ТМ Главпродукт., 4х325 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*: АО "Орелпродукт" 142191, г. Москва, г.Троицк, ул.Полковника милиции Курочкина, д. 8 пом.13; Адрес произв.: 303030, Орловская обл., г.Мценск, ул. Промышленная, д. 2 А
Дата изготовления*: 29.05.19 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 погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 17,5	15,25	+2,29
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 6,5	4,9	+0,7
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,8-2,5	1,9	+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.