

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
 16 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 2 633/п от 16 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные ветчинные стерилизованные. Ветчина "Славянская", жестяная банка, 3x340 г.
 Нормативный документ на продукцию: -
 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: "Name s.r.o.", Na Drahač 814, 686 04 Kunovice, ЗАО "Хаме фудс", Чешская респ.,
 Дата изготовления: 17.05.2018 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30
 Наименование поставщика: не указано
 Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 16.04.2019 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
 Дополнительная информация:-

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 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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011-17 п.6	-	16,57	+2,49
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	-	3,6	+0,7
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	-	2,6	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-

Показатели безопасности:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая концентрация ртути, мг/кг	ГОСТ Р 54639-2011	не более 0,03	менее 0,0025	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

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.