

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  
17 апреля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 2 634/п от 17 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая", жестяная банка, 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): 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 КМПЗ "Балтпроммясо" (Русский изыск), Калининградская обл., г.Калининград, ул.Яблочная,44  
Дата изготовления: 10.06.2018 Дата поступления в ИЦ: 11.04.2019 г., 16:30  
Наименование поставщика: не указано  
Дата(период) проведения испытания: 11.04.2019 г. - 17.04.2019 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, 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		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	13,67	+2,05
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 30,0	18,9	+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.