

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**  
 № 2 635/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 "Лента"/ ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г.Луга, Ленинградское шоссе, д.18 А  
 Дата изготовления: 22.10.2018 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. Желе отсутствует.  
 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 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	9,88	+1,48
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183-84	не более 30,0	6,4	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186-84 п.3	1,8-2,5	1,9	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	отсутствуют	-
5.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574-16 п.6	отрицательная	положительная	-

**Гистологическая идентификация по ГОСТ 31479-2012, ГОСТ 31500-2012.**

Состав: свинина, вода, желатин, соль нитритная (соль, фиксатор окраски-нитрит натрия), соль, сахар, антиокислитель - аскорбат натрия.

Показатели	Значение
1.Крахмал или мука	обнаружено

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55762-2013 "Консервы мясные ветчинные. Технические условия" по наличию непредусмотренных крахмалосодержащих компонентов, заниженной массовой доле белка.

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.