

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"  
А.Р. Баянов  
10 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 110/п от 10 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая". ТМ "О'Кей, 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)\*: Гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета"), 450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18; время отбора - 12:06 ч.  
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"  
Направление № 5-отб2019 от 29 мая 2019 г. Дата отбора: 29.05.2019 г.  
Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
Наименование изготовителя\*: ПО "Лужский консервный завод", 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, д. 18а. Изготовлено по заказу : ООО "О'Кей"  
Дата изготовления\*: 06.03.19 г Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45 ч  
Наименование поставщика\*: Не указано  
Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 10.06.2019 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.

Запах и вкус - Без посторонних запаха и привкуса.

Консистенция - Упругая, сочная

**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 12,0	9,9	+1,5
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 30,0	5,1	+1,4
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,8-2,5	1,9	+0,1
4.Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-
5.Качественная реакция на крахмал	ГОСТ 10574	отрицательная	положительная	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ Р 55762-2013 "Консервы мясные ветчинные. Технические условия" по наличию непредусмотренных крахмалсодержащих 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.