

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  
7 июня 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 100/п от 7 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая". ТМ "Сохраним традиции", жестяная банка., 5x325 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.

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\*: ОАО "КТК", г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42 (согласно направлению);

ОАО "Калининградский тарный комбинат", г. Калининград, ул. Яблочная, д. 40/42 (согласно этикетке)

Дата изготовления\*: 19.07.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 30.05.2019 г., 15:45

Наименование поставщика\*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.05.2019 г. - 07.06.2019 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, цвет жира белый, без пожелтения. Имеется небольшое количество желе от светло-желтого до розоватого 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		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 25011	не менее 12,0	12,18	+1,83
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ 26183	не более 30,0	4,8	+0,7
3.Массовая доля хлоридов,%	ГОСТ 26186	1,8-2,5	2,1	+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.