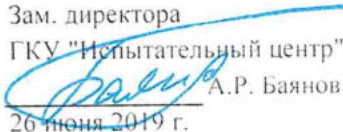


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов
26 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 591/п от 26 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные ветчинные стерилизованные "Ветчина классическая" / ТМ "Русский изыскЪ", жестяная банка, 4x325 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 "Метро Кэш Энд Керри", г. Уфа, ул. Рубежная, 170 / ООО "Метро Кэш Энд Керри", г. Москва, Ленинградское шоссе, 71г
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 8756.0-70 "Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию"
Направление № 7-отб2019 от 19 июня 2019 г. Дата отбора: 19.06.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО КМПЗ "Балтпроммясо" (Русский изыскЪ), Калининградская обл., г.Калининград, ул.Яблочная,44
Дата изготовления*: 24.09.2018 г. Срок годности 3 года. Дата поступления в ИЦ: 19.06.2019 г., 11:30 ч.
Наименование поставщика*: не указано
Дата(период) проведения испытания: 19.06.2019 г. - 26.06.2019 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 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 | | Характеристика погрешности полученных результатов |
|---|---|----------------------|---|---|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля белка,% | ГОСТ Р 25011 | не менее 12,0 | 12,62 | +1,89 |
| 2.Массовая доля жира,% | ГОСТ 26183 | не более 30,0 | 19,7 | +1,4 |
| 3.Массовая доля хлоридов,% | ГОСТ 26186 | 1,8-2,5 | 2,2 | +0,1 |
| 4.Посторонние включения | Визуально | не допускаются | отсутствуют | - |
| 5.Определение крахмала (качественный метод) | ГОСТ 10574 | не допускается | не обнаружен | - |

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.