

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП: 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
10 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 598/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м. д. ж. 5,0% ТМ "Халяль" в пачках, 7х180 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 Творог.ТУ

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34. дата отбора: 04.09.2024. время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Уфагормолзавод", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путевская, д.1, корп. 5

Дата изготовления*: 03.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 14.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 05.09.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Консистенция и внешний вид - мягкая, мажущаяся с наличием ощутимых частиц молочного белка

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 5,0	5,0	+0,3
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	16,14	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	не более 230,0	171,6	+3,5
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 75,0	74,4	+0,8
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,87	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,10	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,28	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	2,81	+0,4
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	3,24	+0,4
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	10,88	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,48	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	28,65	+2,20
13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.0	1,42	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9.0 - 14.0	11,92	+2,20
15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	27,43	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,5	2,84	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,65	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
19.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0.1	менее 0,1	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 Творог.ТУ

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.