

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
4 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 786/п от 4 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Свое Наше", м.д.ж, 72,5%, высший сорт, в пачках по 180 г, 6x180 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа " (450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34)/ ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН:771052680,109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 10.43 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу.Часть 2. Масло из коровьего молока, спреда, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты"

Направление № 9- отб2019 от 26 июня 2019 г.

Дата отбора: 26.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Сн-Продукт", 450071, республика Башкортостан, город Уфа, улица 50 лет СССР, дом 39 корпус 10 / 452746, Республи-ка Башкортостан, Благоварский район, с. Моисеево, ул. Речная, д.5, 443009, Россия, Самарская область, г. Самара, ул. Воронежская, 7-19

Дата изготовления*: 22.06.2019 г. Срок годности 35 суток Дата поступления в ИЦ: 26.06.2019 г., 15:25

Наименование поставщика*: -,договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 26.06.2019 г. - 04.07.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели по ГОСТ Р 52253:

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов
Цвет - светло-желтый
Консистенция и внешний вид - недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе матовая

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 влаги,%	ГОСТ Р 55361	не более 25,0	29,6	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361	не менее 72,5	68,0	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361	не более 26,0	7,9	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

В представленном образце завышена массовая доля влаги и занижена массовая доля жира

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.