

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 576/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Ряженка с массовой долей жира 3,6%до 4,2%, ТМ "Фермерская коллекция", упаковка- Пюр Пак, 5x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия

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 «О КЕЙ» 450096, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов д.18. время отбора: 13:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Углический сыродельно – молочный завод», 152613, Россия, Ярославская обл., Углицкий район, г. Углич, Рыбинское шоссе, д.22 В

Дата изготовления*: 10.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 24.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 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:

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации

Цвет - светло-кремовый, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, с ненарушенным густотком, без газообразования жидкость

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	3,6-4,2	3,6	+0,1 или +0,3
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,29	+0,06
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	70,0-110,0	97,1	+1,9

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.