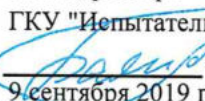


Государственное казенное учреждение  
 "Испытательный центр"  
 Республика Башкортостан, г.Уфа  
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
 Зам. директора  
 ГКУ "Испытательный центр"  
  
 А.Р. Баянов  
 9 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 6 321/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сметана из топленых сливок с м.д.ж. 15 % ТМ "Простоквашино", упаковка- полимерный стаканчик, 260 г., 4x260 г.

Нормативный документ на продукцию\*: 10.51.52.-069-13605199

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

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан"(450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174)/ООО

"Ашан"(ИНН:7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, Осташковское ш.,1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы

отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"

Акт отбора № 28-отб2019 от 02 сентября 2019 г.

Дата отбора: 02.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "ДАНОН РОССИЯ", 127015, г. Москва, ул. Вятская, д. 27, корп. 13-14 / 430032, г.Саранск, ул.Попова,75

Дата изготовления\*: 25.08.2019 г. Срок годности до 29.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.09.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 02.09.2019 г. - 09.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Кремовый, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - Однородная, густая масса с глянцевой поверхностью.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 15,0	15,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 1,2	3,03	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	92,8	+2,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	2,99	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,90	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,12	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,38	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	2,63	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	8,94	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,74	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	30,22	+2,20
12.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	2,01	+0,40

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

