

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"
 Р.И. Бакиров
 9 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 687/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр "Бельфор", ТМ "BELFOR" м.д.ж. в пересчете на сухое вещество - 45%, полимерная упаковка, 300 г (4x300 г).

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00431728-001-2009.

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1).

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, спреды, сыры и сырные продукты, плавленные сыры и плавленные сырные продукты (с Поправками)".

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора*: 30.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Белебеевский ордена "Знак Почета" молочный комбинат", Россия, Республика Башкортостан, г.Белебей, ул Восточная, 78.

Дата изготовления*: 13.06.2019 г. Срок годности: 11.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г, 16:50.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* - заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе.

Рисунок - глазки редкие, овальной формы.

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	41,8	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	45,0+-1,6	46,6	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	1,1	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,32	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,37	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,47	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,29	+0,40
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,71	+0,40
9. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,09	+2,20

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

10.C14:1 Миристиленовая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,96	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	30,83	+2,20
12.C16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,76	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,81	+2,20
14.C18:1 Октадеценная кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	23,95	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	3,52	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,55	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	0,18	+0,40
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.