

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 июня 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 2 645/п от 21 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Ряженка "Нытвенская" с м.д.ж. 4,0 % ТМ «Маслозавод Нытвенский», в полимерной упаковке, 7х400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31455-2012 "Ряженка. Технические условия" с мдж от обезжиренной до 8,9 % с ЖКС.

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Окей" г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 18.06.2024. время отбора: 14:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 июня 2024 г.

Дата отбора: 18.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Маслозавод Нытвенский", 617000, Россия, Пермский край, Нытвенский р-н, г. Нытва, ул. Комарова, 37

Дата изготовления*: 14.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 15 суток Дата поступления в ИЦ: 18.06.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.06.2024 г. - 20.06.2024 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 - однородная, с ненарушенным стугком, без газообразования жидкость

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

Цвет - кремовый, 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 4,0	4,0	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,40	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	от 70 до 110	109,9	+1,9

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31455-2012 "Ряженка. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.