

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

26 июня 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 719/п от 26 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр полутвердый Гауда экстра ТМ "Белебеевский", м.д.ж. в сухом веществе 45%, в полимерной упаковке, 8x190 г.

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

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)*: АО "Тандер, гипермаркет "Магнит" РБ, г. Уфа, ул.Маршала Жукова, 30, дата отбора: 25.06.2024. время отбора: 11:32

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 25 июня 2024 г.

Дата отбора: 25.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Белебеевский Ордена "Знак Почета" молочный комбинат " 452001, РБ, Белебеевский район, г.Белебей, ул.Восточная, д.78

Дата изготовления*: 26.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 23.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.06.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.06.2024 г. - 26.06.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

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

Запах и вкус - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

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

Цвет - светло-желтый, однородный 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 влаги,% | ГОСТ Р 8.894-2015 | 36,0-55,0 | 43,0 | +0,8 |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,% | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8 | не менее 45,0 | 46,3 | +0,8 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,% | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10 | 0,2-4,0 | 2,0 | +0,2 |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот | ГОСТ 32915-2014 | 2,4 - 4,2 | 2,72 | +0,40 |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот | . | 1,5 - 3,0 | 2,37 | +0,40 |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот | . | 1,0 - 2,0 | 1,62 | +0,40 |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 3,8 | 3,98 | +0,4 |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 4,4 | 4,54 | +0,4 |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот | . | 8,0 - 13,0 | 12,24 | +2,20 |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот | . | 0,6 - 1,5 | 0,99 | +0,40 |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот | . | 21,0 - 33,0 | 30,37 | +2,20 |
| 12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот | . | 1,5 - 2,4 | 1,47 | +0,40 |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот | . | 8,0 - 13,5 | 9,42 | +2,20 |
| 14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | . | 20,0 - 32,0 | 22,81 | +2,20 |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | . | 2,2 - 5,0 | 3,57 | +0,40 |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот | . | до 1,5 | 0,54 | +0,40 |
| 17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот | . | до 0,3 | менее 0,1 | - |
| 18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% от суммы жирных кислот | . | до 0,1 | менее 0,1 | - |

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.