

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

12 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 362/п от 12 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сливочное несоленое. Arla Natura, с м.д.ж. 82,0 %, ТМ "Arla (Natura)", в пачках по 180 г, 5х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52253-2004 "Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия."

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 область, ГО Мытищи, г.Мытищи, Осташковское шоссе, 1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Акт отбора № 29-отб2019 от 04 сентября 2019 г.

Дата отбора: 04.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Арла Фудс", 197110, Россия, г. Санкт-Петербург, ул.Барочная, д.10, кор.1, офис 425 / ООО ПК "Ильинское 95", 141143, Россия, Московская область, Щелковский р-н, деревня Долгое Ледово, ул.Новая, д.20

Дата изготовления*: 13.08.2019 г Срок годности до 11.12.2019 г Дата поступления в ИЦ: 04.09.2019 г., 15:45

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

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2019 г. - 12.09.2019 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 - выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло- желтый, однородный по всей массе

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55361	18,5 - 14,0 включ.	16,0	+ -0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361	80,0 - 85,0 включ.	83,6	+ -0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361	не более 26,0	14,6	+ -1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	3,6	+ -0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,2	+ -0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,2	+ -0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,3	+ -0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,5	+ -0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	9,7	+ -0,7

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

10.C14:1 Миристиленовая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,7	+0,4
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	27,8	+1,9
12.C16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,9	+0,4
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	13,1	+0,9
14.C18:1 Октадеценная кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	29,1	+2,0
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	3,1	+0,4
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,6	+0,4
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,1	+0,4
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (C 16:0) к лауриновой (C 12:0),-		от 5,8 до 14,5	11,1	-
20.Стеариновой (C 18:0) к лауриновой (C 12:0),-		от 1,9 до 5,9	5,2	-
21.Олеиновой (C 18:1) к миристиновой (C 14:0)		от 1,6 до 3,6	3,0	-
22.Линолевой (C 18:2) к миристиновой (C 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,3	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004 "Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия."

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.