

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

26 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 991/п от 26 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж.2,5% ТМ "Очень важная корова", упаковка полимерная бутылка, 3х930 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия"

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 "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 11час59мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 20 октября 2021 г.

Дата отбора: 20.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул.Карла Маркса, 48

Дата изготовления*: 15.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 29.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 20.10.2021 г., 16:00ч

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 20.10.2021 г. - 26.10.2021 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 - непрозрачная жидкость.

Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

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 5867-90 п.2	не менее 2,5	2,5	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,20	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 2011 п.7	не более 21,0	16,0	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1028,0	1028,7	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6	не менее 8,2	8,7	+0,4

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание.

При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

6.Наличие соды (качественный метод),%	ГОСТ 24065-80	не допускается	не обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,91	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,23	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,53	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,80	+0,40
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	4,34	+0,40
12.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	12,66	+2,20
13.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,25	+0,40
14.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 32,0	31,94	+2,20
15.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,54	+0,40
16.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,03	+2,20
17.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	21,92	+2,20
18.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	2,71	+0,40
19.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,60	+0,40
20.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
21.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.