

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 апреля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 2 443/п от 9 апреля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Масло сладко-сливочное несоленое "Крестьянское", с м.д.ж 72.5% в пачках по 180 г. , 6x180 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО "Торг Мастер", г. Уфа, ул. Индустриальное шоссе, 41

Место отбора пробы (образца): м-н Сабантуй, г. Уфа, ул. Ахметова, 334 ; с наличием фото\видео материалов

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

Акт отбора № 352/1 от 08 апреля 2019 г.

Дата отбора: 08.04.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", 452455, Россия, РБ, г. Бирск, ул. Интернациональная, 163

Дата изготовления: 05.04.19 г.

Дата поступления в ИЦ: 08.04.2019 г., 13:00

Наименование поставщика: ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", 452455, Россия, РБ, г. Бирск, ул. Интернациональная, 163, договор № 3/3599 от 10.12.2016 г., ТТН №39892 от 05.04.19 г.

Дата(период) проведения испытания: 08.04.2019 г. - 09.04.2019 г.

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

Дополнительная информация:-

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 с наличием мелких капелек влаги

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 55361-12 п7.7	не более 25,0	24,9	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361-12	не менее 72,5	73,4	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361-12	не более 26,0	18,2	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ32261-13 п7.17.2 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	3,8	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,5	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,5	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,1	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,3	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,3	+0,7

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

10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,8	+0,4
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	29,5	+2,1
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,9	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	10,8	+0,8
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	24,4	+1,7
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	4,8	+0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,7	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,2	+0,4
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	9,0	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	3,3	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	2,4	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,5	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,5	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия."

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.