

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

 О.А. Медведь  
2 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 075/п от 2 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр Сулугуни. Массовая доля жира в сухом веществе 45% ТМ "Каждый день" Упаковано под вакуумом, 8x200 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 34356-2017 Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)\*: ) : ООО «АШАН» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Ровеньки-маслосырзавод", Россия, 309740, Белгородская обл., Ровеньский р-н, п. Ровеньки, ул. М. Горького, 135 / 396039, Россия, Воронежская область, Рамонский район, д. Богданово, ул. Почтовая, д. 11

Дата изготовления\*: 23.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 21.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 29.09.2024 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 - на поверхности легкая слоистость, без корки

Запах и вкус - слабо выраженный сырный, чистый, кисломолочный, в меру соленый

Консистенция - эластичная, слегка плотная

Цвет - белый

Рисунок - рисунок отсутствует

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 55063-12 п. 7.6                    | не более 53,0        | 47,3                                          | +0,2                                                               |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %                                    | ГОСТ 5867-90 п.2                          | 45,0+- 1,6           | 44,6                                          | +0,8                                                               |
| 3.Массовая доля хлористого натрия, %                                                     | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10                   | 1,0-3,0              | 1,9                                           | +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            | 2,68                                          | +0,40                                                              |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот                        | .                                         | 1,5 - 3,0            | 2,03                                          | +0,40                                                              |
| 5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот                         | .                                         | 1,0 - 2,0            | 1,31                                          | +0,40                                                              |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот                        | .                                         | 2,0 - 3,8            | 2,97                                          | +0,4                                                               |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот                      | .                                         | 2,0 - 4,4            | 3,28                                          | +0,4                                                               |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот                  | .                                         | 8,0 - 13,0           | 10,60                                         | +2,20                                                              |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот                               | .                                         | 0,6 - 1,5            | 0,40                                          | +0,40                                                              |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот                | .                                         | 21,0 - 33,0          | 30,57                                         | +2,20                                                              |
| 12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот             | .                                         | 1,5 - 2,4            | 1,50                                          | +0,40                                                              |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот                   | .                                         | 8,0 - 13,5           | 12,35                                         | +2,20                                                              |
| 14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот    | .                                         | 20,0 - 32,0          | 26,36                                         | +2,20                                                              |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот | .                                         | 2,2 - 5,0            | 2,28                                          | +0,40                                                              |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот               | .                                         | до 1,5               | 0,42                                          | +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                                     | -                                                                  |

Микробиологические 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.Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 0,001 г продукта                        | ГОСТ 30347-2016, п 8.1,                   | не допускаются       | не обнаружено                                 | -                                                                  |
| 2.Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,001 г продукта                           | ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1,                  | не допускаются       | не обнаружено                                 | -                                                                  |
| 3.Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г | ГОСТ ISO 6785-2015,                       | не допускаются       | не обнаружено                                 | -                                                                  |

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](http://ic.bashkortostan.ru) в разделе "документы" - информационные письма.  
Протокол № 4 075/п, стр.2 из 3



<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 34356-2017 Сыры с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы. Технические условия и ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.