

Государственное казенное учреждение  
**"Испытательный центр"**  
 Республика Башкортостан, г.Уфа  
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
 Зам. директора  
 ГКУ "Испытательный центр"  
 Бакиров Р.И.  
 7 июля 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 3 256/п от 7 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Молоко питьевое пастеризованное Российское с м.д. ж. 3,2% ТМ "Первый вкус", упаковка - ELO PAK, 2x1 500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 9222-150-00419785-04

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес:453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, гУчалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул.Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ, г.Уфа, ул.Р.Зорге, д.35. Время отбора: 15.32

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 30 июня 2021 г.

Дата отбора: 30.06.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО Группа компаний "Российское молоко", Юр. адрес.: РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тимерязева, 5./РФ, 453109, РБ, г.Стерлитамак, ул.Новая, 44

Дата изготовления\*: 30.06.2021 г. /Срок годности до 10.07.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 30.06.2021 г., 17:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 30.06.2021 г. - 07.07.2021 г.

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 28283-2015:**

Внешний вид - непрозрачная жидкость.

Консистенция - жидкая, однородная, нестягучая; 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 3,2	3,4	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	3,38	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7	-	15,0	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	-	1029,5	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6	не менее 8,0	8,8	+0,4
6.Наличие соды (качественный метод),%	ГОСТ 24065-80	-	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	3,30	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,27	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,40	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,14	+0,40
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,48	+0,40

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

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

12.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,33	+2,20
13.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,68	+0,40
14.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 32,0	28,93	+2,20
15.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,3 - 2,4	1,71	+0,40
16.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	10,66	+2,20
17.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	26,04	+2,20
18.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,4 - 5,0	3,47	+0,40
19.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,88	+0,40
20.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,16	+0,40
21.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

*Т.А. Васильева*

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" и ГОСТ Р 58340-2019 "Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию".

2

Начальник испытательного центра

*Т.П. Ридаль*

Ридаль Т.П.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

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