

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"
 Р.И. Бакиров
 9 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 704/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр "Гауда Ичалки" фасованный м.д.ж. 45%, в полимерной упаковке / ТМ Ичалки, 5x250 г

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками)

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О`Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1)

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

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора: 30.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Сыродельный комбинат "Ичалковский", 431655, Республика Мордовия, Ичалковский р-он, с. Ичалки, ул. Мира, 2

Дата изготовления*: 01.07.19 г Срок годности 29.09.19 г Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г., 16:50 ч

Наименование поставщика*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика, **-нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная.

Рисунок - эластичная.

Цвет - желтый.

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 55063	-	46,4	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	45,0+-1,6	45,2	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	-	1,8	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,84	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,75	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,70	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,61	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,80	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,72	+2,20

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

10.C14:1 Миристиленовая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,98	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	28,95	+2,20
12.C16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	2,36	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,19	+2,20
14.C18:1 Октадеценная кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	25,56	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	4,19	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,55	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	0,16	+0,40
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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