

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

17 апреля 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 673/п от 17 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2%,ТМ" Село Зеленое", полимерная бутылка, 2x1 947 мл

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 "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 дата отбора: 16.04.2024. время отбора: 11:28

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 16 апреля 2024 г.

Дата отбора: 16.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "МИЛКОМ", 426039, Республика Удмуртия, г.Ижевск, ш.Воткинское, 178; производственная площадка "Ижмолоко"; адрес производства: РФ, РТ, г.Казань, ул.Академика Арбузова,7.

Дата изготовления*: 11.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 29.04.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.04.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.04.2024 г. - 17.04.2024 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 - непрозрачная жидкость

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

Запах и вкус - характерный для молока, 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 погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 3,2	3,2	+0,1
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,39	+0,06
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 21,0	18,1	+1,9
4. Плотность, кг/м ³	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1027	1028,3	+1,0
5. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,2	8,9	+0,4
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), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,63	+0,40
8. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	1,92	+0,40
9. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,27	+0,40
10. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,05	+0,4
11. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,58	+0,4
12. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,27	+2,20
13. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,86	+0,40
14. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 32,0	29,96	+2,20
15. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,74	+0,40
16. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	10,45	+2,20
17. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	25,17	+2,20
18. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2- 5,0	4,00	+0,40
19. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,71	+0,40
20. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
21. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.