

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

31 мая 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 2 331/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр фасованный "Сливочный"™ «DANKE», массовая доля жира в сухом веществе 45%, 3x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9225-024-91151093

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)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 28.05.2024.
время отбора: 10:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 28 мая 2024 г.

Дата отбора: 28.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: СООО «БЕЛСЫР», Республика Беларусь, Гомельская область, г. Калинковичи, ул. Советская, 7

Дата изготовления*: 13.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 10.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 28.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 28.05.2024 г. - 30.05.2024 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 - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя

Запах и вкус - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

Цвет - светло-желтый, однородный 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 влаги, % | ГОСТ Р 8.894-2015 | 36,0-55,0 | 42,6 | +0,8 |
| 2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8 | 45,0+- 1,6 | 43,4 | +0,8 |
| 3. Массовая доля хлористого натрия, % | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10 | 0,2-4,0 | 3,1 | +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 | 2,89 | +0,40 |
| 5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот | . | 1,5 - 3,0 | 2,13 | +0,40 |
| 6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот | . | 1,0 - 2,0 | 1,41 | +0,40 |
| 7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 3,8 | 3,33 | +0,4 |
| 8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 4,4 | 3,86 | +0,4 |
| 9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот | . | 8,0 - 13,0 | 11,61 | +2,20 |
| 10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот | . | 0,6 - 1,5 | 0,98 | +0,40 |
| 11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот | . | 21,0 - 33,0 | 30,51 | +2,20 |
| 12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот | . | 1,5 - 2,4 | 0,92 | +0,40 |
| 13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот | . | 8,0 - 13,5 | 10,56 | +2,20 |
| 14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот | . | 20,0 - 32,0 | 24,86 | +2,20 |
| 15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот | . | 2,2 - 5,0 | 3,13 | +0,40 |
| 16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот | . | до 1,5 | 0,39 | +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 | - |

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.