

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

22 апреля 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 1 666/п от 22 апреля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Творог с массовой долей жира 5,0%, ТМ "Домашкино", упаковка-полимерный пакет, 4x340 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31453-2013 Творог. 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\*: ООО «Вита плюс», Ульяновская обл., Кузоватский район, р/п Кузоватово, ул. Советская, д. 1

Дата изготовления\*: 01.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 01.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 16.04.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.04.2024 г. - 18.04.2024 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

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

**Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:**

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая, с наличием частиц молочного белка

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, 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 5,0	5,0	+0,3
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	16,00	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 230,0	130,0	+3,5
4. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 75,0	75,0	+0,8
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,48	+0,40
6. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,04	+0,40
7. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,40	+0,40
8. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	3,36	+0,4
9. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	3,87	+0,4
10. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,81	+2,20
11. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,87	+0,40
12. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	29,18	+2,20
13. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,0	1,73	+0,40
14. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0 - 14,0	9,82	+2,20
15. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	25,73	+2,20
16. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,5	3,78	+0,40
17. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,71	+0,40
18. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
19. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.