

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

1 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 078/п от 1 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр «НОСНЛАНД» плавленый пастообразный с грибами. Массовая доля жира в сухом веществе не менее 35% Упаковано в фольге, 15х100 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-019-53130062-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*:) ООО «АШАН» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Хохланд Руссланд», Россия, 140126, Московская обл., г.о. Раменский, п. Раменской агрохимстанции (РАОС), д.16

Дата изготовления*: 03.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.03.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 26.09.2024 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 Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Внешний вид - однородная масса, с кусочками грибов

Запах и вкус - свойственный данному наименования продукта

Консистенция - пастообразная

Цвет - светло-желтый, с вкраплениями коричневого цвета

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 55063-12 п. 7.6	35,0-70,0	62,6	+0,2
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 35,0	43,0	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	1,0	+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	2,67	+0,40
5. 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	1,96	+0,40
5. 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,33	+0,40
7. 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,05	+0,4
8. 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,49	+0,4
9. 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,0	11,01	+2,20
10. 14:1 Миристиолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,96	+0,40
11. 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	31,08	+2,20
12. 16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,68	+0,40
13. 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	10,25	+2,20
14. 18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	25,18	+2,20
15. 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2 - 5,0	3,45	+0,40
16. 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,65	+0,40
17. 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

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

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 4 078/п, стр.2 из 2