

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 11 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 368/п от 11 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сладко-сливочное Традиционное, с м.д.ж. 82,5 %. Высший сорт, ТМ "Село Зеленое", в пачках по 175 г, 6x175 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г.Уфа, ул.Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская область, ГО Мытищи, г.Мытищи, Осташковское шоссе, 1)

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

Акт отбора № 29-отб2019 от 04 сентября 2019 г.

Дата отбора: 04.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "МИЛКОМ", 426039, Российская Федерация, Республика Удмуртия, г.Ижевск, Воткинское шоссе, 178 / 427580, Российская Федерация, Удмуртская Республика, Кезский р-н, п.Кез, ул.Механизаторов, д.2, производственная площадка "Кезский сырзавод"

Дата изготовления*: 19.08.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 04.09.2019 г., 15:45

Наименование поставщика*: Не указан , договор № Не указан , ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2019 г. - 11.09.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

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 55361	не более 16,0	15,5	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361	не менее 82,5	82,5	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361	не более 26,0	12,9	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	3,4	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,1	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,3	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,6	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,9	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,2	+0,7
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,8	+0,4
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	27,9	+2,0

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

12.С16:1 Гексадеценвая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,6	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	12,2	+0,9
14.С18:1 Октадеценвая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	27,7	+1,9
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	3,5	+0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	1,0	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,2	+0,4
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	9,6	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	4,2	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	2,7	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,3	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.