

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

11 ноября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 500/п от 11 ноября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж 3,2% ТМ "Свое Наше", упаковка- татрапак, 2x1 000 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31454-2012 Кефир. 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 «Лента», РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, дата отбора: 07.11. 2022 г. время отбора: 00.17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 07 ноября 2022 г.

Дата отбора: 07.11.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "СН-продукт", 452746, Республика Башкортостан, Благоварский р-н, с. Моисеево, ул.Речная, д.5

Дата изготовления*: 05.11.2022 г. /Срок годности/годен до: 15.11.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 07.11.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 07.11.2022 г. - 11.11.2022 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:

Вкус и запах - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Консистенция и внешний вид - соответствует описанию

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	3,42	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 2011 п.7.	85,0 - 130,0	111,8	+1,9
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	3,47	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,43	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,51	+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	3,87	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	12,46	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	1,04	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	33,00	+2,20
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1,3 -2,4	2,01	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	8,85	+2,20
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20,0 - 30,0	20,63	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,5	2,90	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,76	+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 образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.