

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
19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 137/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр плавленый "С ветчиной", м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ "О'Кей", 8 долек, упакованных в фольгу в картонной коробке по 140 г, 10x140 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 0083196488-007-15

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты"

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "О'Кей", 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1 / ИП Емелин Владимир Павлович, 656049, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Папанинцев, д. 97, кв. 72 /656023, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Космонавтов, д.6 ю

Дата изготовления*: 19.05.2019 г. Срок годности 12.02.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г., 16:00

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

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Плавленый сыр в форме порционных секторов
Вкус и запах - Выраженные сырные со вкусом и запахом пищевкусового компонента
Консистенция - В меру плотная, однородная по всей массе, с наличием кусочков пищевкусового компонента
Цвет - Светло-желтый, обусловленный наличием пищевкусового компонента

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 55063	-	53,0	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	50,0+-1,6	51,5	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	1,3	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4-4,2	2,55	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5-3,0	1,64	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,00	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0-3,8	2,09	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0-4,4	2,39	+0,40

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

9.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	8,47	+2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,62	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	29,31	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,71	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	11,29	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	31,02	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,0	4,82	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,66	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.