

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"
 Бакиров Р.И.
 2 июля 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 259/п от 2 июля 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое пастеризованное ТМ "Молочный фермер" с массовой долей жира 3,2%, упаковка - Ecolan Air, 3x900 мл.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".
 Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес:453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, гУчалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул.Строительная, д.6, каб.107
 Место отбора пробы (образца)*: АО "Тандер", магазин "Магнит", РБ, г.Уфа, ул.Р.Зорге, д.35. Время отбора: 15.32
 Отбор проб произведен заказчиком
 Акт отбора № б/н от 30 июня 2021 г. Дата отбора: 30.06.2021 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ООО "Уфагормолзавод", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путьская, д.1, корп.5
 Дата изготовления*: 24.06.2021 г. /Срок годности 04.07.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 30.06.2021 г., 17:00
 Наименование поставщика*: не указано, договор № -, ТТН №-
 Дата(период) проведения испытания: 30.06.2021 г. - 02.07.2021 г.
 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 28283-2015:

Внешний вид - непрозрачная жидкость.
 Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.
 Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.
 Цвет - белый, равномерный по всей массе.

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|--|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля жира,% | ГОСТ 5867-90 п.2 | не менее 3,2 | 3,4 | +0,1 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ 23327-98 | не менее 3,0 | 3,23 | +0,06 |
| 3.Кислотность, °Т | ГОСТ Р 54669-11 п.7 | не более 21,0 | 16,0 | +1,9 |
| 4.Плотность,кг/м3 | ГОСТ Р 54758-11 п.6 | не менее 1027,0 | 1028,5 | +1,0 |
| 5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),% | ГОСТ Р 54761-11 п.6 | не менее 8,2 | 8,7 | +0,4 |
| 6.Наличие соды (качественный метод),% | ГОСТ 24065-80 | не допускается | не обнаружено | - |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот | ГОСТ 32915-2014** | 2,4 - 4,2 | 3,48 | +0,40 |
| 8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот | | 1,5 - 3,0 | 2,21 | +0,40 |
| 9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот | | 1,0 - 2,0 | 1,31 | +0,40 |
| 10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 3,8 | 2,66 | +0,40 |
| 11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 4,4 | 2,78 | +0,40 |

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

| | | | | |
|--|--|-------------|-----------|-------|
| 12.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,0 | 9,05 | +2,20 |
| 13.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот | | 0,6 - 1,5 | 0,71 | +0,40 |
| 14.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот | | 21,0 - 32,0 | 25,94 | +2,20 |
| 15.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот | | 1,3 - 2,4 | 1,66 | +0,40 |
| 16.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,5 | 13,32 | +2,20 |
| 17.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот | | 20,0 - 32,0 | 29,08 | +2,20 |
| 18.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот | | 2,4 - 5,0 | 3,93 | +0,40 |
| 19.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот | | до 1,5 | 0,77 | +0,40 |
| 20.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот | | до 0,3 | 0,14 | +0,40 |
| 21.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот | | до 0,1 | менее 0,1 | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

2

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

