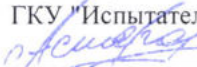


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Директор
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.А.Аскарлов
 7 августа 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 529/п от 7 августа 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сыр "Голландский" с м.д.ж. в сухом веществе 45%, 1,054 кг.
 Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия".
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ., г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.
 Место отбора пробы (образца): Республика Башкортостан, г.Уфа, ул.Цюрупы, 97, время отбора 14:56 ч.
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу".
 Акт отбора № 5/07/2018 от 30 июля 2018 г. Дата отбора: 30.07.2018 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации.
 Наименование изготовителя: Филиал ООО УК "ПРОСТО МОЛОКО", Республика Татарстан, г. Бугульма, ул. Советская, д. 140.
 Дата изготовления: 13.07.2018 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2018 г., 16:10.
 Наименование поставщика: не указан ,договор № не указан, ТТН № не указан.
 Дата(период) проведения испытания: 30.07.2018 г. - 07.08.2018 г.
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям.
 Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - корка ровная, покрытая парафиновым материалом.
 Вкус и запах - не свойственные продукту данного наименования.
 Консистенция - тесто эластичное.
 Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.
 Цвет - светло-желтый.

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 55063-12 п7.6	не более 44,0	43,3	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063-12 п7.8	45,0+-1,6	47,9	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12	1,5 - 3,0	1,0	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 31665 ГОСТ 31663 ГОСТ Р 52253 п.7.13	2,4 - 4,2	0,8	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	0,5	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	0,1	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	0,7	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	0,9	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8.0-13.0	3,0	+0,4
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,2	+0,4

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

11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 33.0	33,0	+2,1
12.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.4	0,5	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	6,4	+0,5
14.С18:1 Октадеценная кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	36,7	+2,1
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2.2 - 5.5	14,7	+1,0
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	0,4	+0,4
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	0,1	+0,4
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5.8 до 14.5	36,1	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1.9 до 5.9	7,0	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1.6 до 3.6	12,2	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0.1 до 0.5	4,9	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0.4 до 0.7	1,2	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 32260-2013 "Сыры полутвердые. Технические условия" по завышенной массовой доле жира, заниженной массовой доле хлористого натрия и фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения.

И. о. начальника ИЦ



Медведь О.А.