

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

Адрес места осуществления деятельности:

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

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»

Бакиров Р.И.

8 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 607/п от 8 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж. 5 %, ТМ "Лента", в полимерной упаковке, 2x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 "Творог. 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. Сипайловская, 21

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 октября 2021 г.

Дата отбора: 04.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Балтком Юни", 117279, Россия, г. Москва, ул. Миклухо - Маклая, д. 34, пом. IV, ком.37;243108, Россия, Брянская обл., Клинцовский район, пос. Первое Мая, ул. Заводская, дом 1.

Дата изготовления*: 18.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 09.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 04.10.2021 г., 13:15

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 04.10.2021 г. - 08.10.2021 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Консистенция и внешний вид - мягкая, рассыпчатая.

Вкус и запах - кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком.

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 5,0 | 5,0 | +0,3 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ 34454-2018 | не менее 16,0 | 17,33 | +0,15 |
| 3.Кислотность, °Т | ГОСТ Р 54669-11 п.7 | не более 230,0 | 97,8 | +3,5 |
| 4.Массовая доля влаги,% | ГОСТ Р 54668-11 п.7 | не более 75,0 | 74,3 | +0,3 |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот | ГОСТ 32915-2014 | 2,0 - 4,2 | 2,40 | +0,40 |
| 6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот | | 1,5 - 3,0 | 1,85 | +0,40 |

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

| | | | |
|--|-------------|-----------|-------|
| 7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот | 1,0 - 2,0 | 1,30 | +0,40 |
| 8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот | 2,0 - 3,5 | 3,27 | +0,40 |
| 9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот | 2,0 - 4,0 | 3,98 | +0,40 |
| 10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот | 8,0 - 13,0 | 12,69 | +2,20 |
| 11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот | 0,6 - 1,5 | 1,38 | +0,40 |
| 12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот | 22,0 - 33,0 | 32,75 | +2,20 |
| 13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот | 1,5 - 2,0 | 1,51 | +0,40 |
| 14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот | 9,0 - 14,0 | 9,08 | +2,20 |
| 15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот | 22,0 - 33,0 | 23,13 | +2,20 |
| 16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот | 2,0 - 4,5 | 3,00 | +0,40 |
| 17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот | до 1,5 | менее 0,1 | - |
| 18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот | до 0,3 | менее 0,1 | - |
| 19.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот | до 0,1 | менее 0,1 | - |

Подпись лица, оформившего протокол
Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".
Зам. начальника испытательного центра

Загирова Э.Ф.

Медведь О.А.

2