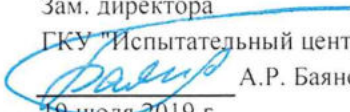


Государственное казенное учреждение  
 "Испытательный центр"  
 Республика Башкортостан, г.Уфа  
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55  
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
 Зам. директора  
 ГКУ "Испытательный центр"  
  
 А.Р. Баянов  
 19 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 5 274/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Творог с м.д.ж 5,0 % ТМ "Веселый молочник", упаковка - Flow-pack, 180 г., 5x180 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ10.51.40-150-05268977-2014

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)\*: Сабантуй, супермаркет ( 450017, г. Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО "Торгмастер"// ООО "УК "Салют" ( ИНН: 0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41//450105, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.10, пом.10 )

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочкосодержащие продукты"  
 Акт отбора № 14-отб2019 от 16 июля 2019 г. Дата отбора: 16.07.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: АО"ВБД",127591, город Москва, Дмитриевское шоссе,108 / 450038, г. Уфа, ул.Интернациональная, д.129/3

Дата изготовления\*: 13.07.2019 г. Срок годности 20.07.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.07.2019 г., 16:40

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

Дата(период) проведения испытания: 16.07.2019 г. - 19.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.
Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
Консистенция и внешний вид - мягкая, мажущаяся с наличием частиц молочного белка.

**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 жира,%	ГОСТ 5867	не менее 5,0	7,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 12,0	16,02	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	170,0	+3,5
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	-	73,8	+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	2,93	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,95	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,18	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,58	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	2,97	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,05	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,69	+0,40

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

12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	27,61	+2,20
13.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.0	1,22	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9.0 - 14.0	12,35	+2,20
15.С18:1 Октадеценная кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	28,18	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0-4,5	3,90	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,80	+0,40
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

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.