

**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**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

21 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 535/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мороженое пломбир крем-брюле. Массовая доля жира 15% ТМ "Ашан" в бумажной упаковке, 3х500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)\*: ООО «Ашан», Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 13:32 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 15 октября 2024 г.

Дата отбора: 15.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Лагуна Койл", 656045, РФ, Алтайский край, г.Барнаул г.о., Змеино-горский тракт, д.104, кв.15/3/Россия,140060, Московская обл., г. Люберцы, р.п..Октябрьский, ул.Старый двор, д.2

Дата изготовления\*: 04.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 18 месяцев Дата поступления в ИЦ: 15.10.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 15.10.2024 г. - 16.10.2024 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

\*\*Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

**Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:**

Внешний вид - однородная масса, без ощутимых комочков жира и кристаллов льда

Консистенция - плотная

Запах и вкус - без посторонних запахов и привкусов

Цвет - кремовый, равномерный по всей массе

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения                                                            | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей |                                               | Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          |                                           | Значение по НД       | Фактическое значение по результатам испытания |                                                                    |
| 1.Массовая доля жира,%                                                                   | ГОСТ 5867-90 п.2                          | не менее 15,0        | 17,5                                          | +0,4                                                               |
| 2.Массовая доля сухих веществ,%                                                          | ГОСТ Р 54668-11 п.7                       | не менее 39,0        | 39,9                                          | +0,3                                                               |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                                   |                                           |                      |                                               |                                                                    |
| 3. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот                             | ГОСТ 32915-2014                           | 2,0 - 4,2            | 1,41                                          | +0,40                                                              |
| 4.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот                         | .                                         | 1,5 - 3,0            | 1,30                                          | +0,40                                                              |
| 5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот                          | .                                         | 1.0 - 2,0            | 0,84                                          | +0,40                                                              |
| 6.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот                         | .                                         | 2,0 - 3,8            | 2,01                                          | +0,4                                                               |
| 7.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот                       | .                                         | 2,0 - 4,4            | 2,42                                          | +0,4                                                               |
| 8.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот                   | .                                         | 8.0-13.0             | 8,45                                          | +2,20                                                              |
| 9.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот                                | .                                         | 0.6 - 1.5            | 0,69                                          | +0,40                                                              |
| 10.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот                 | .                                         | 21.0 - 33.0          | 29,14                                         | +2,20                                                              |
| 11.С16:1 Гексадецениновая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот            | .                                         | 1.5 - 2.4            | 1,78                                          | +0,40                                                              |
| 12.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот                    | .                                         | 8.0 - 13.5           | 14,71                                         | +2,20                                                              |
| 13.С18:1 Октадецениновая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот  | .                                         | 20.0 - 32.0          | 30,36                                         | +2,20                                                              |
| 14.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | .                                         | 2,2- 5,5             | 3,22                                          | +0,40                                                              |
| 15.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот                | .                                         | до 1,5               | 0,47                                          | +0,40                                                              |
| 16.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот                      | .                                         | до 0,3               | менее 0,1                                     | -                                                                  |
| 17.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% от суммы жирных кислот                       | .                                         | до 0.1               | менее 0,1                                     | -                                                                  |

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

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](http://ic.bashkortostan.ru) в разделе "документы" - информационные письма.  
Протокол № 4 535/п, стр. 2 из 2