

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

17 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 151/п от 17 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж. 2,5 % ТМ "Первый вкус", упаковка - полимерная бутылка, 3х900 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9222-009-51469499-14

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО"Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора:10.57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 сентября 2021 г.

Дата отбора: 13.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО Группа компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тиммерязева, 5 / 455000, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Вокзальная, 25

Дата изготовления*: 06.09.2021 г. /Срок годности: 18.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 13.09.2021 г., 15:00

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

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2021 г. - 17.09.2021 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:

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

Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, с нарушенным сгустком.

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 5867-90 п.2	не менее 2,5	2,6	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	3,23	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7	-	100,8	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям

Технического Регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.