

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**

Заместитель начальника  
испытательного центра

О.А. Гарифуллина

10 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 211/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сметана сливочная с м.д.ж.15 % ТМ "Экомилк" упаковка - полимерный стакан, 6х300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31452-2012 Сметана. 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 «Лента» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Московская обл., Дмитровский р-н., с. Озеречское, д. 7А

Дата изготовления\*: 23.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 23.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 02.10.2024 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

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

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

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, густая масса с глянцевой поверхностью

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        | 15,5                                          | +0,3                                                               |
| 2.Массовая доля белка, %                                                                 | ГОСТ 34454-2018                           | не менее 2,6         | 2,78                                          | +0,14                                                              |
| 3.Кислотность, °Т                                                                        | ГОСТ Р 54669- 11 п.7.                     | 65,0-100,0           | 76,5                                          | + - 2,3                                                            |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                                   |                                           |                      |                                               |                                                                    |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот                             | ГОСТ 32915-2014                           | 2,0 - 4,2            | 2,58                                          | +0,40                                                              |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот                         | .                                         | 1,5 - 3,0            | 1,93                                          | +0,40                                                              |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот                          | .                                         | 1,0 - 2,0            | 1,27                                          | +0,40                                                              |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот                         | .                                         | 2,0 - 3,5            | 2,97                                          | +0,40                                                              |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот                       | .                                         | 2,0 - 4,0            | 3,48                                          | +0,40                                                              |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот                   | .                                         | 8,0-13.0             | 10,88                                         | +2,20                                                              |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот                               | .                                         | 0,6 - 1,5            | 0,97                                          | +0,40                                                              |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот                 | .                                         | 22,0 - 33,0          | 30,44                                         | +2,20                                                              |
| 12.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот               | .                                         | 1,5 - 2,0            | 1,61                                          | +0,40                                                              |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот                    | .                                         | 9,0 - 14,0           | 10,02                                         | +2,20                                                              |
| 14.С18:1 Октадеценная кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот     | .                                         | 22,0 - 33,0          | 25,99                                         | +2,20                                                              |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | .                                         | 2,0-4,5              | 3,76                                          | +0,40                                                              |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот                | .                                         | до 1,5               | 0,69                                          | +0,40                                                              |
| 17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот                      | .                                         | до 0,3               | менее 0,1                                     | -                                                                  |
| 18.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 31452-2012 Сметана. Технические условия,

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.