

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"  
Р.И. Бакиров  
21 июня 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 443/п от 21 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Кефир с м.д.ж 3,2 %, ТМ " Простоквашино ", упаковка- полимерная бутылка, 930 г., 2х930 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31454-2012 "Кефир.Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д. 12-58

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "Лента", 450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора 11:05 ч.

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 молокосодержащие продукты"  
Направление № 6-отб2019 от 17 июня 2019 г. Дата отбора: 17.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "ДАНОН РОССИЯ", 127015, г. Москва, ул. Вятская. д. 27, корп.13-14/ 443022, г.Самара, Заводское ш.,99.

Дата изготовления\*: 13.06.2019 г. ;Срок годности 27.06.2019 г. ;Дата поступления в ИЦ: 17.06.2019 г., 16:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 17.06.2019 г. - 21.06.2019 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 - Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - Однородная, с ненарушенным 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	не менее 3,2	3,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	не менее 3,0	3,06	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	85-130	97,0	+1,0

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир.Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.