Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ Р. И. Бакиров
14 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 937/п от 14 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Коктейль молочный стерилизованный со вкусом "Ягодное мороженое" м.д.ж. 2.0%, (упаковка Tetra Pak, Tetra Brik), ТМ Чудо, 3х914 мл
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.56-146-05268977-2014
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'КЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20) / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65 корп. 1 , лит.а, пом. 1)
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 № 22-отб2019 от 13 августа 2019 г. Дата отбора: 13.08.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: АО "ВБД", 127591, город Москва, Дмитровское шоссе, 108
Дата изготовления*: 09.06.19 г Срок годности : до 06.12.19 г Дата поступления в ИЦ: 13.08.2019 г., 16:00 ч
Наименование поставщика*: Не указано
Дата(период) проведения испытания: 13.08.2019 г. - 14.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :
Внешний вид - Однородная, гомогенная жидкость.
Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.
Цвет - Светло розовый.

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 2.0	2,1	+-0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	-	3,01	+-0,06

Подпись лица, оформившего протокол Загирова Э.Ф.

-

Начальник испытательного центра Ридаль Т.П.

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