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
8 июля 2020 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 639/п от 8 июля 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мороженое пломбир ванильный с массовой долей жира 15%, в полимерной упаковке, 400 г (4х400 г).

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

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", ул. Гражданская, 55А.

Место отбора пробы (образца): магазин "Байрам", проспект Октября, 124; с наличием фото\видео материалов.
Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора.

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 (с Поправкой)".

Акт отбора № 217 от 30 июня 2020 г. Дата отбора: 30.06.2020 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации.

Наименование изготовителя: ООО "Башкирское мороженое", 450027, Россия, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, 19.

Дата изготовления: 17.06.2020 г. Срок годности: 12 месяцев Дата поступления в ИЦ: 30.06.2020 г, 11:40.

Наименование поставщика: ООО "Милк Трейд", договор №3/3429 от 20.12.2016 г, ТТН №75925 от 29.06.2020 г.

Дата(период) проведения испытания: 30.06-08.07.2020 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям.

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Вкус и запах - чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов.

Внешний вид - в форме батона.

Консистенция - плотная.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

Структура - однородная, без ощутимых комочков жира, частичек белка и лактозы, кристаллов льда.

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 15,0	15,0	+-0,4
2.Кислотность, °Т	ГОСТ30305.3-95	не более 21,0	13,4	+-1,9
3.Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668 п.7	не менее 36,0	35,7	+-0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	3,54	+-0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,54	+-0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,64	+-0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,56	+-0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	4,04	+-0,40

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,54	+-2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,94	+-0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 32,0	30,77	+-2,20
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,3 - 2,4	1,40	+-0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	10,06	+-2,20
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	23,58	+-2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,4 - 5,0	2,65	+-0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,46	+-0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,19	+-0,40
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол Кузнецова А.Р.

Заключение [2] : Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ Медведь О.А.

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.