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"
_____ А.Р. Баянов
6 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 308/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж. 0.5 % ТМ "Халяль", полимерный пакет, 200 г., 5х200 г.
Нормативный документ на продукцию*: СТО 93538525-019-2015
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.
Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан"(450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174)/ООО "Ашан"(ИНН:7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, Осташковское ш.,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"
Акт отбора № 28-отб2019 от 02 сентября 2019 г. Дата отбора: 02.09.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "УГМЗ", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путейская, д. 1, кор. 5.
Дата изготовления*: 27.08.2019 г. Срок годности до 26.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.09.2019 г., 16:00 ч.
Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан
Дата(период) проведения испытания: 02.09.2019 г. - 06.09.2019 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 - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
Консистенция и внешний вид - рассыпчатая с наличием частиц молочного белка.

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 более 1.8	0.5	+-0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 12.0	16.79	+-0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	менее 90.0	-
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	-	76.7	+-0,3

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

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.