

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 6 516/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сыр "Гауда" фасованный ТМ "Сыробогатов", м.д.ж. 45%, в полимерной упаковке, 200 г, 5x200 г.

Нормативный документ на продукцию: СТО 69547775-004-2014

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", ул.Пархоменко,156; "ОКЕЙ", Ул.Комсомольская,112; "Перекресток", ул.50-летия Октября,2 ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Акт отбора № 680/1 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя: ООО "ПЕРВАЯ ЛИНИЯ", 620039, Россия, г. Екатеринбург, переулок Никольский, 1/624093, Россия, Свердловская область, г. Верхняя Пышма, ул. Мичурина, д. 7

Дата изготовления: 24.08.2019 г. Срок годности 120 сут. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35

Наименование поставщика: Не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

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

Дополнительная информация: * - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя

Вкус и запах - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

Рисунок - без рисунка

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

Физико-химические показатели:

| Показатели, единицы измерения | Нормативные документы на методы испытания | Значение показателей | | Характеристики ка погрешности полученных результатов |
|---|---|----------------------|---|--|
| | | Значение по НД* | Фактическое значение по результатам испытания | |
| 1.Массовая доля влаги ,% | ГОСТ Р 55063 | - | 43,5 | +0,2 |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | ГОСТ Р 55063 | 45,0+- 1,6 | 44,1 | +0,8 |
| 3.Массовая доля хлористого натрия, % | ГОСТ Р 55063 | - | 2,7 | +0,2 |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот | ГОСТ 32915 | 2,4 - 4,2 | 3,16 | +0,40 |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот | | 1,5 - 3,0 | 2,25 | +0,40 |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот | | 1,0 - 2,0 | 1,38 | +0,40 |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 3,8 | 2,96 | +0,40 |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 4,4 | 3,36 | +0,40 |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,0 | 10,71 | +2,20 |

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

| | | | | |
|--|--|-------------|-----------|-------|
| 10.C14:1 Миристиленовая кислота, % к сумме жирных кислот | | 0,6 - 1,5 | 0,83 | +0,40 |
| 11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот | | 21,0 - 33,0 | 31,86 | +2,20 |
| 12.C16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот | | 1,5 - 2,4 | 1,45 | +0,40 |
| 13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,5 | 10,03 | +2,20 |
| 14.C18:1 Октадеценная кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот | | 20,0 - 32,0 | 24,73 | +2,20 |
| 15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот | | 2,2 - 5,0 | 3,25 | +0,40 |
| 16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот | | до 1,5 | 0,53 | +0,40 |
| 17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот | | до 0,3 | 0,10 | +0,40 |
| 18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот | | до 0,1 | менее 0,1 | - |

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."

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.