

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"
Р.И. Бакиров
8 июля 2020 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 637/п от 8 июля 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мороженое пломбир шоколадный в вафельном стаканчике, с массовой долей жира 12%, 80 г (20x80 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 молочносодержащие 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: ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод", 423800, Россия, Республика Татарстан, г.Набережные Челны, Промышленная зона, ул. Промышленно-коммунальная зона, А-2.

Дата изготовления: 27.05.2020 г. Срок годности: 24 месяца Дата поступления в ИЦ: 30.06.2020 г, 11:40.

Наименование поставщика: ОАО "Набережночелнинский хладокомбинат "Челны Холод", договор №3/3960 от 01.06.2017 г, ТТН №128346 от 19.06.2020 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.

Консистенция - плотная.

Внешний вид - пломбир шоколадный в вафельном стаканчике.

Цвет - коричневый, 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 12,0	12,0	+0,4
2.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 24,0	19,0	+1,9
3.Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668 п.7	не менее 36,0	41,1	+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	3,32	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,37	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,50	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,29	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,86	+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.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,08	+ -2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,88	+ -0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 32,0	32,33	+ -2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,3 - 2,4	1,70	+ -0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,61	+ -2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	23,28	+ -2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,4 - 5,0	3,28	+ -0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,49	+ -0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,12	+ -0,40
18.C 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.