

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
15 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 951/п от 15 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое ультрапастеризованное безлактозное Arla Natura УНТ с м.д.ж. 1,5%, ТМ "Arla (Natura)", упаковка Elopak Roll Fed, 1 л., 3x1 л

Нормативный документ на продукцию*: ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

Наименование и адрес заказчика: ОООЗПП "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 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Направление № 22-отб2019 от 13 августа 2019 г.

Дата отбора: 13.08.2019 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Арла Фудс", 197110, город Санкт-Петербург, Барочная улица, 10-1, 425 / Arla Foods a/ba, юр. адрес: Sonderhoj 14,8260 Viby J, Дания (Арла Фудс амба) завод изготовитель: Arla Foods a/ba Esbjerg Mejeri, Адрес производства: Kvaglundvej 84, 6705 Esbjerg, Дания (Ар-ла Фудс амба Эсбьерг Меери)

Дата изготовления*: 06.07.2019 Срок годности : до 02.01.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 13.08.2019 г., 16:00 ч

Наименование поставщика*: Не указан, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 13.08.2019 г. - 15.08.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Непрозрачная жидкость

Консистенция - Жидкая, однородная; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Белый, равномерный 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 жира,%	ГОСТ 5867	не менее 1,5	1.5	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327	не менее 2.8	3.73	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	12.4	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758	-	1025.5	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761	не менее 8.0	7.9	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.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.