

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
19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 133/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Плавленный продукт с сыром "С грибами" с м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ "То, что надо!", в пластиковом контейнере по 180 г, 6x180 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 0083196488-003-14

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленные сыры и плавленные сырные продукты"

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Емелин Владимир Павлович, 656049, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Папанинцев, д. 97, кв. 72 /656023, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Космонавтов, д.6 ю

Дата изготовления*: 25.05.2019 г. Срок годности 18.02.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г., 16:00

Наименование поставщика*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 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 - Невыраженный сырный со вкусом и запахом пищевкусового компонента
Консистенция - Мажущаяся, однородная по всей массе, с наличием кусочков пищевкусового компонента
Цвет - Светло-желтый, обусловленный наличием пищевкусового компонента

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	63,1	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	50,0+-1,6	49,7	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	0,7	+0,2

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. "О безопасности молока и молочной продукции"

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

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