

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  
 5 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 5 695/п от 5 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр Arla Natura "Сливочный Легкий" м.д.ж. 30%, в полимерной упаковке / ТМ Arla (Natura), 5x200 г  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками)  
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "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" (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. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)"  
 Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г. Дата отбора: 30.07.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: ООО "Арла Фудс", г. С.-Петербург, ул. Барочная, 10-1, 425/ ПАО Молочный Комбинат "Воронежский", г. Воронеж, ул. Стрелковой Дивизии, 259  
 Дата изготовления\*: 27.06.19 г Срок годности 25.10.19 г Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г., 16:50 ч  
 Наименование поставщика\*: Не указан  
 Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 05.08.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика, \*\*-нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными материалом.  
 Вкус и запах - сырные.  
 Консистенция - эластичная.  
 Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.  
 Цвет - белый.

**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	-	42,2	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	30,0 +/- 1,6	30,5	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	-	1,7	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	3,33	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,40	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,51	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,42	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,83	+0,40

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

9.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	11,16	+2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,92	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 33.0	34,03	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.4	2,30	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	9,17	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	23,17	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2.2 - 5.0	2,74	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,26	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,22	+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 ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками).

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

