

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

3 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 798/п от 3 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сметана с массовой долей жира 20% ,ТМ "Даренка", в полимерной упаковке, 3x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 , время отбора: 11:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 23 апреля 2024 г.

Дата отбора: 23.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО Группа компаний "Российское молоко" РФ, 454091, г.Челябинск, ул.Тимерязева,5 / РБ, 453109, г. Стерлитамак, ул. Новая, 44

Дата изготовления*: 11.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 23.04.2024 г., 13:15 ч.

Наименование поставщика*: -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 23.04.2024 г. - 24.04.2024 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

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

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, густая масса с глянцевой поверхностью

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 20,0	20,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 2,5	2,59	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	65,0-100,0	99,5	+ - 2,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.