

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

31 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 332/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сливочное "Крестьянское", ТМ "Первый Вкус", с м.д.ж. 72,5%, фасованное в пачки. Высший сорт, 6х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО 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.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 28.05.2024. время отбора: 10:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 28 мая 2024 г.

Дата отбора: 28.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Группа Компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тимирязева, 5/ Россия, 453109, РБ, г.Стерлитамак, ул.Новая,д.44

Дата изготовления*: 02.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 06.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 28.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 28.05.2024 г. - 30.05.2024 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 52253 - 2004 п. 7.3:

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

Запах и вкус - выраженный сливочный привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе

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 влаги, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.7	не более 25,0	24,7	+0,3
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 72,5	72,7	+0,7
3. Титруемая кислотность молочной плазмы, Г	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	18,5	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32261-2013 п.7.17.2-7.17.5 ГОСТ 31665-12 ГОСТ 31663-12	2,4 - 4,2	3,0	+0,4
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,2	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,4	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,3	+0,4
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,9	+0,4
9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,3	+0,8
10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	0,8	+0,40
11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0-33,0	30,9	+2,1
12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,4	1,9	+0,40
13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,5	9,2	+0,6
14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0-32,0	24,7	+1,7
15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2-5,5	3,2	+0,40
16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,5	+0,40
17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19. Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-	.	от 5,8 до 14,5	7,9	-
20. Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-	.	от 1,9 до 5,9	2,4	-
21. Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)	.	от 1,6 до 3,6	2,2	-
22. Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-	.	от 0,1 до 0,5	0,3	-
23. Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-	.	от 0,4 до 0,7	0,5	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением ИЦ, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 2 332/п, стр. 2 из 3