

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
 18 декабря 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 672/п от 18 декабря 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сыр вес. "Голландский" 45,0% 1 кг Татарстан, упакован в полимерную пленку (1,050 кг).

Нормативный документ на продукцию: не указан.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт Юст" РБ, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д. 12 - 58.

Место отбора пробы (образца): ООО "АИФ", г. Уфа, ул. Зорге, д. 35.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу".

Направление № 44/12/2018 от 12 декабря 2018 г.

Дата отбора: 12.12.2018 г.

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

Наименование изготовителя: не указан.

Дата изготовления: 15.10.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 12.12.2018 г, 15:30.

Наименование поставщика: не указан, договор № не указан, ТТН № не указан.

Дата(период) проведения испытания: 13-18.12.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Внешний вид - корка тонкая, покрытая парафиновым материалом.

Вкус и запах - не свойственные продукту данного наименования.

Консистенция - неэластичная.

Рисунок - глазки мелкие.

Цвет - светло-желтый.

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 55063-12 п7.6	-	41,9	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063-12 п7.8	45,0+-1,6	42,9	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063-12	-	1,7	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	1,69	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,20	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	0,78	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	1,71	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,06	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	5,91	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,56	+0,40

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

11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	33,07	+2,20
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	0,95	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	6,13	+2,20
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	31,15	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,5	11,77	+2,20
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,36	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	1,20	+0,40
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.