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
Адреса места осуществления деятельности:
450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28
453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8
Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора ГКУ
"Испытательный центр"
_____ Ридаль Т.П.
16 сентября 2022 г.

МП

Протокол лабораторных испытаний
№ 3 582/п от 16 сентября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт кисломолочный Катык «Зеленодольский» с мдж 2,5% ТМ «Васькино счастье», в полимерной упаковке, 4х450 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 09741264-001-2014

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.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Ашан», РБ, г. Уфа сек. Цветы Башкирии, ул. Рубежная, д.174, дата отбора: 14.08. 2022 г. время отбора: 14:15

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 22 от 14 сентября 2022 г. Дата отбора: 14.09.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул.Карла Маркса, 48

Дата изготовления*: 11.09.2022 г. /Срок годности/годен до: 18.09.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 14.09.2022 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 14.09.2022 г. - 16.09.2022 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:

Вкус и запах - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Консистенция и внешний вид - соответствует описанию

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 НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлён.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 2,5	2,5	+-0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	3,43	+-0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ30305.3-95	-	98,8	+-1,9

[2] Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".

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 НД, 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.