

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

Зам. начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
29 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 335/п от 29 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло Ирбитское сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое 72,5%, высший сорт ТМ «Ирбитское», фасованное в пачки по 180 г, 7x180 кг.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. 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.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О'кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112 дата отбора: 26.03.2024. время отбора: 11:03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 26 марта 2024 г.

Дата отбора: 26.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО «Ирбитский молочный завод», филиал "Зайковский" Свердловская область, г. Ирбит, ул. Елизарьевых, д. 3

Дата изготовления*: 21.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 21.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 26.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 26.03.2024 г. - 27.03.2024 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

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 предоставлении 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/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	24,9	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 72,5	72,6	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	22,1	+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	2,9	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,1	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,3	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,1	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,6	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,2	+0,8
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	0,9	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21,0-33,0	29,4	+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	10,8	+0,8
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20,0-32,0	25,4	+1,8
15.С18:2- Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,2-5,5	3,4	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,8	+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	8,2	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-	.	от 1,9 до 5,9	3,0	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)	.	от 1,6 до 3,6	2,3	-
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 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.