

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

12 февраля 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 497/п от 12 февраля 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр Российский, массовая доля жира - 50%, ТМ "Честное коровье", фасованный, 6x200 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. 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: 06.02.2024. время отбора: 10:45

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 06 февраля 2024 г.

Дата отбора: 06.02.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Юговской Комбинат Молочных Продуктов", Россия, 614534, Пермский край, МО Пермский, п. Юг, тер. ЮКМП, тракт Осинский, зд. 3

Дата изготовления*: 23.12.2023 г /Срок годности/годен до: 21.04.2024 г Дата поступления в ИЦ: 06.02.2024 г., не указано

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 06.02.2024 г. - 09.02.2024 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:

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя

Запах и вкус - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

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 8.894-2015	не более 43,0	39,0	+0,8
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8	50,0 +/-1,6	45,7	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	1,3 - 1,8	1,4	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,93	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,05	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,29	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,87	+0,4
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,18	+0,4
9. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,0	10,63	+2,20
10. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,92	+0,40
11. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	28,57	+2,20
12. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,61	+0,40
13. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	11,55	+2,20
14. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	26,83	+2,20
15. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2 - 5,0	3,48	+0,40
16. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,77	+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	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32260-2013 Сыры полутвердые. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.