Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 505/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мороженое пломбир "№ 1 в России", ТМ "48 Копеек" с м.д.ж 13,0%, в полимерной упаковке, 5х 221 г

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", г. Уфа, ул.Пархоменко,156; "ОКЕЙ", г. Уфа, ул.Комсомольская,112; "Перекресток", г. Уфа, ул.50-летия Октября,2 ; с наличием фото\видео материалов

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

Акт отбора № 680/1 от 11 сентября 2019 г. Дата отбора: 11.09.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Фронери Рус", Юридический адрес: Россия, 115054, г. Москва, Космодамианская наб., д.52, стр.1,4 эт., пом 2, оф.4; Адрес производства: Филиал в г. Жуковский Московской обл.,140184, Россия, Московская обл, г. Жуковский, ул. Мичурина,д. 17

Дата изготовления: 13.06.2019 г Срок годности до 13.12.2020 г Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Порции однослойного мороженого прямоугольной формы, обусловленной геометрией формующего устройства.

Консистенция - Плотная.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Белый, равномерный по всей массе.

Структура - Однородная.

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	не менее 13,0	13,0	+-0,4
2.Кислотность, °Т	ГОСТ 3624	не более 21	17,8	+-1,9
3.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ Р 54668	не менее 37,0	38,6	+-0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	2,7	+-0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,9	+-0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,3	+-0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,0	+-0,4

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

8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,5	+-0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	11,0	+-0,8
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,9	+-0,4
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 33.0	29,2	+-2,0
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.4	1,4	+-0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	11,1	+-0,8
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	27,5	+-1,9
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2- 5,5	3,3	+-0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,6	+-0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме 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	8,3	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1.9 до 5.9	3,2	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1.6 до 3.6	2,5	-
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	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ Медведь О.А.

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