

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
О.А. Гарифуллина
29 марта 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 326/п от 29 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сладкосливочное несоленое «Брест-Литовск» массовой долей жира 82,5 % высший сорт, ТМ «Брест-Литовск», в пачках по 400 г, 3x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТИ ВУ 200030514.155

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*: ОАО "Савушкин Продукт", Республика Беларусь, Брестская обл., г. Брест, ул. Янки Купалы 118

Дата изготовления*: 03.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.05.2024 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

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 | 14,0-46,0 | 16,0 | +0,3 |
| 2. Массовая доля жира, % | ГОСТ Р 55361-12 п.7.5 | не менее 82,5 | 82,6 | +0,7 |
| 3. Титруемая кислотность молочной плазмы, Т | ГОСТ Р 55361-12 п.7.16 | - | 18,6 | +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 | 2,6 - 4,2 | 2,8 | +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 | 1,4 | +0,40 |
| 7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 3,8 | 3,4 | +0,4 |
| 8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот | . | 2,0 - 4,4 | 4,1 | +0,4 |
| 9. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот | . | 8,0 - 13,0 | 12,2 | +0,9 |
| 10. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот | . | 0,6 - 1,5 | 1,1 | +0,40 |
| 11. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот | . | 21,0 - 33,0 | 32,9 | +2,1 |
| 12. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот | . | 1,5 - 2,4 | 1,8 | +0,40 |
| 13. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот | . | 8,0 - 13,5 | 9,2 | +0,6 |
| 14. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот | . | 20,0 - 32,0 | 21,8 | +1,5 |
| 15. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот | . | 2,2 - 5,5 | 2,9 | +0,40 |
| 16. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот | . | до 1,5 | 0,5 | +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 | 8,0 | - |
| 20. Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),- | . | от 1,9 до 5,9 | 2,2 | - |
| 21. Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0) | . | от 1,6 до 3,6 | 1,8 | - |
| 22. Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),- | . | от 0,1 до 0,5 | 0,2 | - |
| 23. Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,- | . | от 0,4 до 0,7 | 0,4 | - |

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического регламента таможенного союза 033/2013 от 09.10.2013 "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.