

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь  
31 мая 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 330/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр "Сливочный", массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 50 %, фасованный ТМ "Село Зеленое", 6x200 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.51.40-025-00437913

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)\*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 28.05.2024. время отбора: 10:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 28 мая 2024 г.

Дата отбора: 28.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Милком", 426039, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 178 / 427580, Удмуртская республика, Кезский район, п. Кез, ул. Механизаторов, д. 2, производственная площадка "Кезский сырзавод"

Дата изготовления\*: 11.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 08.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 28.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 28.05.2024 г. - 30.05.2024 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

\*\*Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

**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                         | 36,0-55,0            | 42,4  | +0,8   |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%                                     | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8                    | 50,0 +/-1,6          | 48,4  | +0,8   |
| 3.Массовая доля хлористого натрия,%  | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10                   | 0,2-4,0              | 2,3   | +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            | 2,97  | +0,40  |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот                         | .   | 1,5 - 3,0            | 2,19  | +0,40  |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот                          | .   | 1,0 - 2,0            | 1,40  | +0,40  |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот                         | .   | 2,0 - 3,8            | 3,24  | +0,4   |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот                       | .   | 2,0 - 4,4            | 3,71  | +0,4   |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот                   | .   | 8,0 - 13,0           | 11,46   | +2,20  |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот                               | .   | 0,6 - 1,5            | 0,82  | +0,40  |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот                 | .   | 21,0 - 33,0          | 30,98   | +2,20  |
| 12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот              | .   | 1,5 - 2,4            | 1,73  | +0,40  |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот                    | .   | 8,0 - 13,5           | 9,79  | +2,20  |
| 14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот    | .   | 20,0 - 32,0          | 24,04   | +2,20  |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот | .   | 2,2 - 5,0            | 3,46  | +0,40  |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот                | .   | до 1,5               | 0,85  | +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                                     | -  |

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.