

Государственное казенное учреждение  
"Испытательный центр"  
Республика Башкортостан, г.Уфа  
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55  
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"  
Зам. директора  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
5 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 697/п от 5 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр Arla Natura "Сливочный" м.д.ж. 45%, в полимерной упаковке / ТМ Arla (Natura), 5x200 г

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками)

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О'Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О'Кей" (7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленные сыры и плавленные сырные продукты (с Поправками)"

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора: 30.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Арла Фудс", г. С.-Петербург, ул. Барочная, 10-1, 425/ ПАО Молочный Комбинат "Воронежский", г. Воронеж, ул. Стрелковой Дивизии, 259

Дата изготовления\*: 20.05.19 г Срок годности 16.02.20 г Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г., 16:50 ч

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 05.08.2019 г.

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

Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика, \*\*-нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерными материалом.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - белый.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	44,7	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	45,0+-1,6	45,1	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	-	1,6	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	3,50	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,39	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,48	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,27	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,74	+0,40

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

9.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	11,01	+2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,85	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 33.0	33,24	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.4	2,07	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	8,93	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	23,45	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2.2 - 5.0	2,64	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,41	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками).

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.