

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

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

Медведь О.А.

25 июля 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 640/п от 25 июля 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое пастеризованное с мдж 3,2% ТМ "Теренгульский маслодельный завод", упаковка -Tetra Pak, 3x900 мл.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 25506769-001-2009, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

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 "Ашан", РБ, г.Уфа сек.Цветы Башкирии, ул.Рубежная, д.174; время отбора 11:45 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 02 от 20 июля 2022 г.

Дата отбора: 20.07.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Теренгульский маслодельный завод», Россия, Ульяновская обл., г. Ульяновск, проспект Хо Ши Мина, 21а/ Россия, 433360, Ульяновская область, Старомайский район, р.п. Ст.майна, ул.Сидорова,д.58

Дата изготовления*: 15.07..2022 г. /Срок годности/годен до: 25.07..2022 г. Дата поступления в ИЦ: 20.07.2022 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 20.07.2022 г. - 25.07.2022 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 - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Вкус и запах - не соответствует описанию (не свойственные продукту данного наименования.)

Цвет - соответствует описанию

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 5867-90 п.2	не менее 3,2	2,5	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	1,36	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 2011 п.7.	-	10,5	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	-	1017,0	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,0	6,6	+0,4
6.Наличие соды (качественный метод)	ГОСТ 24065-80;	не допускается	не обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	1,00	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот	.	1,5 - 3,0	0,66	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот	.	1.0 - 2,0	0,42	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот	.	2,0 - 3,8	0,92	+0,40
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот	.	2,0 - 4,4	1,14	+0,40
12.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	.	8.0-13.0	4,08	+2,20
13.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,22	+0,40
14.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	.	21.0 - 32.0	35,10	+2,20
15.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	.	1.3 - 2.4	0,57	+0,40
16.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	.	8.0 - 13.5	7,84	+2,20
17.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% к сумме жирных кислот	.	20.0 - 32.0	34,05	+2,20
18.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% к сумме жирных кислот	.	2,4- 5,0	11,17	+2,20
19.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	.	до 1,5	0,40	+0,40
20.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	.	до 0,3	0,37	+0,40
21.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	.	до 0.1	0,12	+0,40

² Представленный образец не соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по заниженным массовым долям жира, белка и сухого обезжиренного молочного остатка, и по фальсификации жировой фазы продукта жирами немолочного происхождения.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.