

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

14 сентября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 100/п от 14 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Масло складко-сливочное несоленое "Крестьянское" м.д.ж. 72,5%, "Бирское" в пачках, 7x180 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО "ТоргМастер", 450028, РБ, г. Уфа, ул. Гвардейская, 55 пом.91

Место отбора пробы (образца)\*: магазин "Байрам", ул.Боровая, 14/3. Время отбора:10.30

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 09 сентября 2021 г.

Дата отбора: 09.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", 452455, Россия, РБ, г. Бирск, ул.Интернациональная, 163

Дата изготовления\*: 03.09.2021 г. /Срок годности: 120 суток Дата поступления в ИЦ: 09.09.2021 г., 13:40

Наименование поставщика\*: ООО "Бирский Комбинат Молочных Продуктов", договор № 3599 от 10.12.2016 г., ТГН №УТк00258681 от 07.09.2021 г.

Дата(период) проведения испытания: 09.09.2021 г. - 14.09.2021 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 52253-04:**

Вкус и запах - выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

**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 55361-12 п.7.7	не более 25,0	24,2	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 72,5	73,3	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	16,1	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				

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.

4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ Р 52253-2004 п. 7.13.2 ГОСТ 31665-12 ГОСТ 31663-12	2,4 - 4,2	3,2	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,2	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,4	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,0	+0,4
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	11,6	+0,8
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,8	+0,4
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	30,3	+2,1
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,8	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	10,0	+0,7
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	25,4	+1,8
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,5	2,8	+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	0,3	+0,4
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	8,7	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	2,9	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	2,2	-
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	0,5	-

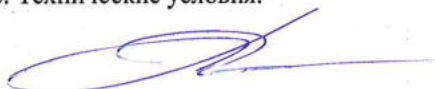
Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия."

2

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.