

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

30 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 079/п от 30 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр творожный «Сернурская Рикотта» из коровьего молока. Массовая доля жира в сухом веществе 30% в полимерной таре, 8х200 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ10.51.40-058-26315497-2020

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*:) ОО «АШАН» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Сернурский Сырзавод", 425450, республика Марий Эл, Сернурский район, поселок городского типа Сернур, Заводская улица, 8 А

Дата изготовления*: 08.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 07.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 27.09.2024 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 - поверхность ровная, наличие незначительного количества выделившейся сыворотки

Запах и вкус - чистые, без посторонних привкусов и запахов

Консистенция - мягкая, нежная

Цвет - светло-кремовый с розовым оттенком

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 55063-12 п. 7.6	55,0-80,0	79,8	+0,2
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 30,0	32,7	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0-5,0	0,9	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0-4,0	2,69	+0,40
5. 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-3,0	2,11	+0,40
5. 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,37	+0,40
7. 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-3,5	2,82	+0,4
8. 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,0	3,08	+0,4
9. 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	12,24	+2,20
10. 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	0,58	+0,40
11. 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0-33,0	33,22	+2,20
12. 16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,0	1,76	+0,40
13. 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0-13,0	8,63	+2,20
14. 18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0-32,0	25,52	+2,20
15. 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	3,0-5,5	2,26	+0,40
16. 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,43	+0,40
17. 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

2 Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "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.
Протокол № 4 079/п, стр.2 из 2