

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

10 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 588/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Продукт кисломолочный национальный Катык с мдж 2,5 % ТМ "Первый вкус", в полимерном стакане, 5x0,4 кг

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.52-389-37676459-2017

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)*: ООО «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34, дата отбора: 04.09.2024, время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО Группа компаний "Российское молоко", Юр. адрес: РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тимирязева, 5.; адрес производства: РФ, 453109, РБ, г.Стерлитамак, ул.Новая, 44

Дата изготовления*: 31.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 14.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 05.09.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: не указано:

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации

Цвет - светло-кремовый, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, без газообразования жидкость

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 2,5	2,5	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	2,94	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	-	98,9	+1,9
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,45	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,00	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,34	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	3,28	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	3,87	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	11,69	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	1,05	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	33,18	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.0	1,85	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	9.0 - 13.0	9,47	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	22.0 - 32.0	22,72	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	3.0 - 5.5	3,36	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,34	+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	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.