


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"  
  
А.Р. Баянов

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 4 794/п от 27 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сметана с м.д.ж. 15% ТМ "Село зеленое", упаковка- пластиковый стаканчик, 300 г., 4х300 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа " ( 450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34 )/ ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:771052680,109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 10.43 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"  
Направление № 9- отб2019 от 26 июня 2019 г. Дата отбора: 26.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "МИЛКОМ", 426039, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 178/427964, Удмуртская Республика, г.Глазов, ул.Драгунова, д.51, производственная площадка " Глазов-молоко"

Дата изготовления\*: 25.06.2019 г. Срок годности 16.07.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 26.06.2019 г., 15:25 ч.

Наименование поставщика\*: -, договор № -, ТТН №-;

Дата(период) проведения испытания: 26.06.2019 г. - 27.06.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - Однородная, густая масса с глянцевой поверхностью.

**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	не менее 15,0	16,5	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 53951	не менее 2,6	2,58	+0,07
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	65,0-100,0	81,2	+2,3

Подпись лица, оформившего протокол



Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.