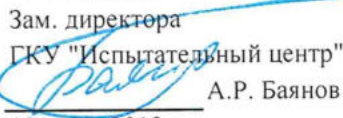


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 131/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр плавленый "С луком для супа" ТМ "Карат", м.д.ж. в сухом веществе 45%, в пачках из фольги по 90 г, 15x90 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 27562252-003-2017

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты"

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Московский завод плавленых сыров "КАРАТ", 127254, г. Москва, ул. Руставели, вл. 14, стр.11.

Дата изготовления*: 23.05.2019 г Срок годности 18.01.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г., 16:00

Наименование поставщика*: Не указан, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Плавленый сыр в форме прямоугольного бруска
Вкус и запах - Чистые, сырные, имеется вкус и запах добавленного компонента
Консистенция - В меру плотная и слегка упругая, однородная по всей массе, сохраняющая форму после нарезания
Цвет - Белый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	58,9	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	45,0+-1,6	44,6	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	1,1	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4-4,2	3,07	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5-3,0	2,14	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,34	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0-3,8	2,79	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0-4,4	3,20	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,51	+2,20

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

10.C14:1 Миристилеиновая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,99	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0-33,0	31,07	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,82	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0-13,5	10,03	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот		20,0-32,0	26,34	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот		2,2-5,0	3,29	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,47	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. "О безопасности молока и молочной продукции."

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

