

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

16 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 725/п от 16 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж 9,0 % ТМ "Коровушкин край" в полимерном мешке, 3x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 33563362-006-2022

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 «ЛЕНТА», 450103, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Бельская, д. 70.
дата отбора: 11.09.2024. время отбора: 12:00

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 11 сентября 2024 г.

Дата отбора: 11.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Молочный край", 446370, Россия, Самарская область, Красноярский район, с. Красный Яр, ул. Комсомольская, д.11

Дата изготовления*: 06.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 21 сутки Дата поступления в ИЦ: 11.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2024 г. - 16.09.2024 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: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Консистенция и внешний вид - мажущаяся

Запах и вкус - не свойственные продукту данного наименования

Цвет - белый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 9,0	24,0	+0,3
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	4,44	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 220,0	61,7	+3,5
4. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 73,0	73,0	+0,8
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	менее 0,1	-
6. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	менее 0,1	-
7. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	менее 0,1	-
8. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	менее 0,1	-
9. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	0,23	+0,4
10. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	0,90	+0,40
11. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	менее 0,1	-
12. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	36,88	+2,20
13. С 16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,0	0,15	+0,40
14. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0 - 14,0	4,35	+0,40
15. С 18:1 Октадеценная кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	40,69	+2,20
16. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,5	15,68	+2,20
17. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,37	+0,40
18. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
19. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	0,12	+0,40

Микробиологические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 0,01 г продукта	ГОСТ 32901-2014 п.8.5.1,	не допускаются	обнаружено	-
2. Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 0,1 г продукта	ГОСТ 30347-2016, п 8.1,	не допускаются	не обнаружено	-
3. Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) в 25 г	ГОСТ ISO 6785-2015,	не допускаются	не обнаружено	-
4. Дрожжи, КОЕ/г	ГОСТ 33566-2015,	не более 100	9,0x10 ¹	-

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 № 3 725/п, стр.2 из 3

5.Плесневые грибы (плесени),КОЕ/г	ГОСТ 33566-2015,	не более 50	менее 1.0×10^1	-
6.Молочнокислые микроорганизмы,КОЕ/г	ГОСТ 33951-2016 п .8.1, 8.2,	не менее 1×10^8	$2,5 \times 10^7$	-

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по органолептическим показателям, по жирнокислотному составу и по наличию бактерий группы кишечной палочки (БГКП) в 0,01 г продукта.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.