

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
 16 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 354/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62,0 %, ТМ "Экомилк", в пачках по 180 г, 6x180 г.
 Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32899-2014 "Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия."
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58
 Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан" (450018, г.Уфа, ул.Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская область, ГО Мытищи, г.Мытищи, Осташковское шоссе, 1)
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"
 Акт отбора № 29-отб2019 от 04 сентября 2019 г. Дата отбора: 04.09.2019 г.
 Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
 Наименование изготовителя*: ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", 141895, Российская Федерация, Московская обл., Дмитровский район, с.Озерецкое, 7А
 Дата изготовления*: 26.08.2019 г Срок годности 35 суток Дата поступления в ИЦ: 04.09.2019 г., 15:45
 Наименование поставщика*: Не указан ,договор № Не указан , ТТН №Не указан
 Дата(период) проведения испытания: 04.09.2019 г. - 16.09.2019 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 - Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом какао
 Цвет - Коричневый, однородный по всей массе
 Консистенция и внешний вид - Консистенция пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

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 62,0	62,0	+ -1,2
2.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55361	не более 16,0	14,8	+ -0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	2,4	+ -0,4
4.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,6	+ -0,4
5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,0	+ -0,4
6.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,2	+ -0,4
7.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,7	+ -0,4
8.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	8,9	+ -0,6
9.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,8	+ -0,4
10.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	29,8	+ -2,1

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

11.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,6	+0,4
12.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	10,5	+0,7
13.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	30,5	+2,1
14.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	4,5	+0,4
15.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,6	+0,4
16.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,1	+0,4
17.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
18.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	11,0	-
19.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	3,9	-
20.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	3,4	-
21.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,5	-
22.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,7	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32899-2014 "Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия."

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.