

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**  
 № 5 123/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр плавленый с грибами Президент м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ "President", упаковка - полимерный контейнер, 200 г (6x200 г).

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие технические условия".

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 (с Поправками)".

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора\*: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Лакталис Истра", 143581, Московская обл., Истринский р-н, дер. Лешково, 180.

Дата изготовления\*: 15.03.2019 г. Срок годности: 10.11.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика\*: 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 согласно ГОСТ Р 58340.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели:**

Внешний вид - плавленый сыр с мелкими кусочками грибов.
Вкус и запах - свойственные продукту данного наименования.
Консистенция - нежная, мажущаяся.
Цвет - светло-желтый.

**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 влаги, %	ГОСТ Р 55063	35,0 - 70,0	60,4	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	45,0+1,6	44,4	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	0,2 - 4,0	0,6	+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	3,03	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,08	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,30	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,88	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,34	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,82	+2,20

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

10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,87	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	29,98	+2,20
12.C16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,79	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	11,80	+2,20
14.C18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	25,87	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	2,97	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,29	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,14	+0,40
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 ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.