

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

26 августа 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 347/п от 26 августа 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сметана. Массовая доля жира 20,0%

ТМ "Простоквашино" упаковка - полимерный стаканчик, 3x300 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.52-069-13605199

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)*: АО «Тандер», 450024, Респ. Башкортостан, г. Уфа, ул. Дагестанская, д. 2, время отбора: 08.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 4-2 от 21 августа 2024 г.

Дата отбора: 21.08.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Эйч эд Эн", Россия, 127015, г. Москва, вн.тер.г.м.о.Савеловский, ул. Вятская, д.27, стр.13, адрес производства: 443022, Россия, Самарская обл., г.Самара, Заводское шоссе, д.99

Дата изготовления*: 13.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 17.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 21.08.2024 г., 10:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 21.08.2024 г. - 23.08.2024 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:

Запах и вкус - 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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 20,0	20,0	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 1,2	3,07	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	-	71,1	+ - 2,3

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.