

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  
20 сентября 2019 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 6 511/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Настоящий пломбир из свежайших сливок, ТМ "Коровка из Кореновки", с м.д.ж 15,0%, в полимерной упаковке, 1000 г  
Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", г. Уфа, ул.Пархоменко,156; "ОКЕЙ", г. Уфа, ул.Комсомольская,112; "Перекресток", г. Уфа, ул.50-летия Октября,2 ; с наличием фото/видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Акт отбора № 680/1 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Фабрика настоящего мороженого", 353180, РФ, г.Кореновск, Краснодарский край, пер.Радужный,1

Дата изготовления: 15.07.2019 г Срок годности 18 мес

Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35 ч.

Наименование поставщика: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

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

#### Результаты испытаний:

##### Органолептические показатели :

Внешний вид - Порции однослойного мороженого прямоугольной формы, обусловленной геометрией формующего устройства.

Консистенция - Плотная.

Вкус и запах - Без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - Белый, равномерный по всей массе.

Структура - Однородная.

##### 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 15,0	15,0	+0,4
2.Кислотность, °Т	ГОСТ 3624	не более 21,0	21,0	+1,9
3.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ Р 54668	не менее 39,0	40,1	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	3,4	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,2	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,3	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,6	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,8	+0,4

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

9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	9,2	+0,6
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,8	+0,4
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 33.0	29,7	+2,1
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.4	2,0	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	12,0	+0,8
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	27,2	+1,9
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2- 5,5	3,9	+0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,7	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5.8 до 14.5	10,6	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1.9 до 5.9	4,3	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1.6 до 3.6	3,0	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0.1 до 0.5	0,4	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0.4 до 0.7	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.