

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

22 ноября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 462/п от 22 ноября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко цельное отборное питьевое с мдж 3,4-6% ,ТМ " Ашан", полимерная бутылка, 3х930 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 9222-242-00419785-04

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ,г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина,д.6. Время отбора:08ч01м

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 23 от 17 ноября 2021 г.

Дата отбора: 17.11.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул.Карла Маркса, 48/ 422980, РФ, Республика Татарстан, г.Чистополь, ул. Курченко,2

Дата изготовления*: 08.11.2021 г. /Срок годности/годен до: 22.11.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 17.11.2021 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 17.11.2021 г. - 22.11.2021 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Консистенция - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Внешний вид - соответствует описанию

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, %		не менее 3,4	3,6	+0,1
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	3,22	+0,06
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-2011 п.7	-	19,2	+1,9
4. Плотность, кг/м ³	ГОСТ Р 54758-11 п.6	-	1027,4	+1,0
5. Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	ГОСТ Р 54761-11 п.6	не менее 8,0	8,7	+0,4
6. Наличие соды (качественный метод), %	ГОСТ 24065-80	-	не обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,73	+0,40
8. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,04	+0,40
9. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,34	+0,40
10. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,21	+0,40
11. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,81	+0,40
12. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,61	+2,20
13. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,13	+0,40
14. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 32,0	31,95	+2,20
15. С 16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,3 - 2,4	2,24	+0,40
16. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,01	+2,20
17. С 18:1 Октадеценная кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	22,99	+2,20
18. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % к сумме жирных кислот		2,4 - 5,0	4,08	+0,40
19. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,44	+0,40
20. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
21. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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.