

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

20 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 153/п от 20 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж. 1,0% ТМ "Свое Наше", полипак, 3х930 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора:10.57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 сентября 2021 г.

Дата отбора: 13.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "СН - Продукт", РБ, Благоварский район, с. Моисеево, ул. Речная, 5, 450071, Башкортостан Респ, Уфа г, 50 лет СССР ул, дом № 39, корпус 11

Дата изготовления*: 10.09.2021 г. /Срок годности/: 20.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 13.09.2021 г., 15:00

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

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2021 г. - 20.09.2021 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

Результаты испытаний:**Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:**

Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, с нарушенным сгустком.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 1,0	1,0	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,18	+0,06
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7	85,0 - 130,0	95,3	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Васильева Т.А.

2

Ридаль Т.П.