

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

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 792/п от 27 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог обезжиренный ТМ "Молочный фермер", упаковка - Flow-pack, 200 г., 200 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа " (450059, г.Уфа, ул.Октября проспект,34)/ ООО "Икс 5 Гипер" (ИНН:771052680,109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4), время отбора 10.43 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты" Направление № 9- отб2019 от 26 июня 2019 г. Дата отбора: 26.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "УГМЗ", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путьская, д. 1, кор. 5.

Дата изготовления*: 25.06.2019 г. Срок годности 02.07.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 26.06.2019 г., 15:25 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 26.06.2019 г. - 27.06.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - мягкая, мажущаяся.

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	менее 1,8	1,0	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ Р 53951	не менее 18,0	17,95	+0,35
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 240	162,4	+3,5
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 54668	не более 80,0	76,0	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



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