

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
3 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 790/п от 3 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сладко-сливочное "Крестьянское" ТМ "Кезский сырзавод" массовой долей жира 72,5%, высший сорт, в пачках по 175 г, 6x175 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. 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 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные 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*: ОАО "Милком", 426039, г. Ижевск, Воткинское шоссе, 178 / 427580, Удмуртская республика, Кезский район, п. Кез, ул. Механизаторов, д. 2, производственная площадка "Кезский сырзавод"

Дата изготовления*: 16.05.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 26.06.2019 г., 15:25

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

Дата(период) проведения испытания: 26.06.2019 г. - 03.07.2019 г.

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

Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели по ГОСТ Р 52253:

Вкус и запах - выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.
Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

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 влаги,%	ГОСТ Р 55361	не более 25,0	25,0	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361	не менее 72,5	72,5	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361	не более 26,0	14,7	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. 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.