

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. начальника
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина
29 марта 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 1 327/п от 29 марта 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сливочное сладко-сливочное несоленое с м.д.ж. 82,5% ТМ "Тысяча Озер", фасованное в пачки по 400 г., 3x400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52253-2004 "Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия."

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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О'кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112 дата отбора: 26.03.2024. время отбора: 11:03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 26 марта 2024 г.

Дата отбора: 26.03.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО «Невские сыры», 162604, Россия, Вологодская область, г. Череповец, Кирилловское шоссе, д. 47, оф. 3/ адрес производства: 192174, Россия, г. С.- Петербург, пр. Александровской Фермы, д.23А

Дата изготовления*: 29.02.2024 г. /Срок годности/годен до: 28.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 26.03.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 26.03.2024 г. - 29.03.2024 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 52253 - 2004 п. 7.3:

Запах и вкус - выраженный сливочный 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/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.7	14,0 - 18,5	15,1	+0,3
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 82,5	83,4	+0,7
3. Титруемая кислотность молочной плазмы, Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	21,2	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32261-2013 п.7.17.2-7.17.5 ГОСТ 31665-12 ГОСТ 31663-12	2,4 - 4,2	2,9	+0,4
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,1	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,4	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,3	+0,4
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,9	+0,4
9. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,6	+0,8
10. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	1,0	+0,40
11. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0-33,0	31,7	+2,1
12. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,4	2,1	+0,40
13. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,5	9,0	+0,6
14. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0-32,0	23,3	+1,6
15. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2-5,5	3,5	+0,40
16. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,6	+0,40
17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы 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	8,1	-
20. Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-	.	от 1,9 до 5,9	2,3	-
21. Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0),-	.	от 1,6 до 3,6	2,0	-
22. Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-	.	от 0,1 до 0,5	0,3	-
23. Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-	.	от 0,4 до 0,7	0,5	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004 "Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия."

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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.