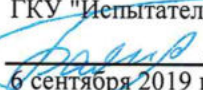


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.Р. Баянов
 6 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 6 312/п от 6 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж 5,0 %, ТМ ""Молочный фермер" в полимерной упаковке по 200 г., 5x200 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)*: ООО "Ашан"(450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174)/ООО

"Ашан"(ИНН:7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, Осташковское ш.,1)

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 молочносодержащие продукты"

Акт отбора № 28-отб2019 от 02 сентября 2019 г.

Дата отбора: 02.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Уфагормолзавод", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путьская, 1/5

Дата изготовления*: 31.08.2019 Срок годности до 07.08.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.09.2019 г., 16:00

Наименование поставщика*: Не указано, договор № не указан, ТТН № не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.09.2019 г. - 06.09.2019 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 - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

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

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая с наличием частиц молочного белка.

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	не менее 5,0	6,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 16,0	17,03	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 230	менее 90,0	-
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	не более 75,0	72,4	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	2,51	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,81	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,11	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,38	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	2,83	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	10,26	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,73	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	27,29	+2,20

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

13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1.5 - 2.0	1,56	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	9.0 - 14.0	12,71	+2,20
15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	22.0 - 33.0	29,08	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,0-4,5	3,28	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,99	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	0,15	+0,40
19.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	до 0.1	менее 0,1	-

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.