

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП: 0278157011/027801001)

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь
10 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 595/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр творожный "Рикотта" из коровьего молока, с мдж в сухом веществе 30% в полимерной таре, 5х400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-058-26315497-2020

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34. дата отбора: 04.09.2024. время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ЗАО "Сернурский Сырзавод", 425450, республика Марий Эл, Сернурский район, поселок городского типа Сернур, Заводская улица, 8 А

Дата изготовления*: 19.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 17.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*:

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 05.09.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Внешний вид - поверхность ровная, наличие незначительного количества выделившейся сыворотки

Запах и вкус - чистые, без посторонних привкусов и запахов

Консистенция - мягкая, нежная

Цвет - светло-кремовый с розовым оттенком

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 55063-12 п. 7.6	55,0-80,0	77,6	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 30,0	29,5	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0-5,0	0,7	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0-4,0	2,71	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-3,0	2,01	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,32	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-3,5	3,22	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,0	3,83	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,79	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	1,04	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0-33,0	32,42	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,0	1,77	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0-13,0	8,98	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0-32,0	23,45	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	3,0-5,5	3,15	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,71	+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	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.