

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

24 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 236/п от 24 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сметана с массовой долей жира 15 % ТМ «Первый вкус», упаковка - пластиковый стакан, 5x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31452-2012 Сметана.Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО 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.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О'КЕЙ", г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 21.05.2024. время отбора: 13:20

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 21 мая 2024 г.

Дата отбора: 22.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Группа Компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тимирязева, 5/Россия, 453109, РБ, г.Стерлитамак, ул.Новая,д.44

Дата изготовления*: 19.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 09.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 21.05.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 21.05.2024 г. - 22.05.2024 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 ИСО 22935-2-2011:

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, густая масса с глянцевой поверхностью

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 20,0	20,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 2,5	2,71	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	65,0-100,0	91,9	+ - 2,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 Сметана.Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.