

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

МП

О.А. Медведь

31 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 344/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мороженое пломбир ванильный с шоколадной крошкойТМ «Филевский пломбир», в полимерной упаковке, 3х400 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия" с ЖКС

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)*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 28.05.2024. время отбора: 10:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 28 мая 2024 г.

Дата отбора: 28.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Вологодское мороженое", Россия, 160021, Вологодская обл., г.Вологда, ул. Клубова, 87

Дата изготовления*: 19.03.2024 г. /Срок годности/годен до: 19.03.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 28.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 28.05.2024 г. - 30.05.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340-2019 для молочного жира без учета ЖКС шоколадной крошки

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Внешний вид - однородная масса, с кусочками шоколадной крошки

Консистенция - плотная

Запах и вкус - без посторонних запахов и вкусов.

Цвет - кремовый, с коричневыми вкраплениями

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 14,0	17,0	+0,4
2.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ Р 54668-11 п.7	не менее 38,0	39,4	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот		**		
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	0,74	+0,40
4.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	0,72	+0,40
5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	2,06	+0,40
6.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,27	+0,4
7.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	11,06	+2,20
8.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	7,40	+2,20
9.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,26	+0,40
10.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21.0 - 33.0	28,89	+2,20
11.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.4	0,51	+0,40
12.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0 - 13.5	6,99	+2,20
13.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20.0 - 32.0	27,75	+2,20
14.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,2- 5,5	9,81	+2,20
15.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,26	+0,40
16.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
17.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0.1	менее 0,1	-

2 -

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 ИД, 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.
Протокол № 2 344/п ,стр.2 из 2