

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

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

24 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 413/п от 24 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Йогурт фруктовый со вкусом черники, с м. д. ж.2,5%, полимерная упаковка, 4x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31981-2013 "Йогурты. Общие технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ. г.Уфа,свх.Цветы Башкирии, ул.Рубежная, 174. Время отбора: 10:18 (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 7 от 22 сентября 2021 г.

Дата отбора: 22.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Чишминский Молочный Завод", 452170, Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы, Мостовая улица, дом 11

Дата изготовления*: 10.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 24.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 22.09.2021 г., 13:30ч

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 22.09.2021 г. - 24.09.2021 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:

Вкус и запах - кисломолочные, в меру сладкий вкус, со вкусом и ароматом черники.

Цвет - светло-фиолетовый.

Внешний вид и консистенция - с нарушенным сгустком, в меру вязкая, с наличием измельченных частиц черники.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	менее 2,5	2,5	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,8	3,15	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ 31976-2012.	75,0-140,0	88,6	+1,6
4.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,5	9,4	+0,4

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31981-2013 "Йогурты. Общие технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Загирова Э.Ф.

Медведь О.А.

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.