

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 июня 2024 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 2 650/п от 24 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Ряженка "Нытвенская" груша карамель с м.д.ж. 4,0 % ТМ «Маслозавод Нытвенский», в полимерной упаковке, 7x400 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.51.52-508-37676459-2017

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 "Окей" г. Уфа, ул. Энтузиастов, 18 дата отбора: 18.06.2024. время отбора: 14:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 31 от 18 июня 2024 г.

Дата отбора: 18.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Маслозавод Нытвенский", 617000, Россия, Пермский край, Нытвенский р-н, г. Нытва, ул. Комарова, 37

Дата изготовления\*: 18.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 02.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.06.2024 г., 15:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.06.2024 г. - 20.06.2024 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 Р58340

#### Результаты испытаний:

**Органолептические показатели.**

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

Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным сгустком, без газообразования жидкость

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, в меру сладкий вкус, с вкусом груша - карамель

Цвет - кремовый, равномерный по всей массе

**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 4,0	4,0	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 2,6	3,26	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	-	92,1	+1,9
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,94	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,05	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,22	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,68	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,01	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	10,17	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,52	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21.0 - 33.0	30,41	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1.3 - 2.4	1,52	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0 - 13.5	12,11	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20.0 - 32.0	26,55	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,2- 5,5	2,93	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,70	+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	-

<sup>2</sup> 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.