

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"

Республика Башкортостан, г.Уфа

ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86

Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

А.Р. Баянов

9 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 306/п от 9 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж. 5 % ТМ "Халяль", полимерный пакет, 200 г., 5x200 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 93538525-019-2015

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст", РБ, г.Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан"(450018, г.Уфа, ул.Рубежная,174)/ООО

"Ашан"(ИНН:7703270067,141014, Московская обл., городской округ Мытищи, г.Мытищи, Осташковское ш.,1)

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"

Акт отбора № 28-отб2019 от 02 сентября 2019 г.

Дата отбора: 02.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "УГМЗ", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путевская, д. 1, кор. 5.

Дата изготовления*: 23.08.2019 г. Срок годности до 22.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 02.09.2019 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: Не указано, договор № Не указан, ТТН № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 02.09.2019 г. - 09.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация:* -заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая с наличием частиц молочного белка.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 5,0	5.0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 12.0	16.06	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	менее 90.0	-
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	-	72.6	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	2,29	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,78	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,08	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,28	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	2,55	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	9,20	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,64	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	31,56	+2,20

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.0	1,70	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9.0 - 14.0	11,09	+2,20
15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	28,67	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	4,74	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,90	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,17	+0,40
19.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.



Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.