

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

Заместитель начальника
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина

8 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 273/п от 8 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло Крестьянское сладко-сливочное несоленое, м.д.ж. 72,5%, высший сорт ТМ "Белым бело" в пачках, 7x180 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", 450022, РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6; время отбора 12:15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 02 октября 2024 г.

Дата отбора: 02.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Месягутовский молочноконсервный комбинат", 452530, Россия, Республика Башкортостан, Дуванский р-н, с.Месягутово, ул.Заводская, д.1

Дата изготовления*: 17.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 35 суток Дата поступления в ИЦ: 02.10.2024 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2024 г. - 03.10.2024 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 52253 - 2004 п. 7.3:

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

Запах и вкус - выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - желтый, однородный 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 влаги, % | ГОСТ Р 55361-12 п.7.7 | не более 25,0 | 24,1 | +0,3 |
| 2. Массовая доля жира, % | ГОСТ Р 55361-12 п.7.5 | не менее 72,5 | 72,5 | +0,7 |
| 3. Титруемая кислотность молочной плазмы, Т | ГОСТ Р 55361-12 п.7.16 | не более 26,0 | 20,5 | +1,4 |

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.