

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"
Бакиров Р. И.
25 января 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 167/п от 25 января 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Масло сливочное Крестьянское ТМ "СВОЕ НАШЕ" с м.д.ж. 72,5%, в пачках, 8x180 г.

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

Наименование и адрес заказчика: ООО "Торг Мастер" г.Уфа, ул.Гвардейская, 55А

Место отбора пробы (образца): Магазин "Сабантуй", с.Михайловка, ул.Стройучасток, 28/3; время отбора: 10.30 ; с наличием фото\видео материалов

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)"

Акт отбора № 5 от 19 января 2021 г.

Дата отбора: 19.01.2021 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "СН-продукт", Благоварский р-н, с. Моисеево, ул. Речная, 5.

Дата изготовления: 15.01.2021 г. Срок годности 35 суток Дата поступления в ИЦ: 19.01.2021 г., 11:54

Наименование поставщика: ООО "СН-продукт", договор № 18462 от 19.01.2021 г., ТТН №СН 000018462 от 19.01.2021 г.

Дата(период) проведения испытания: 19.01.2021 г. - 25.01.2021 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ Р 52253-04:

Вкус и запах - выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло-желтый

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

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 влаги,%	ГОСТ Р 55361-12 п.7.7	не более 25,0	25.3	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 72,5	71.9	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	11.1	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ Р 52253-04 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663-12	2,4 - 4,2	3,3	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,2	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,4	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,9	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,3	+0,4

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,2	+0,7
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,8	+0,4
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	27,7	+1,9
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,7	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	11,5	+0,8
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	28,6	+2,0
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	3,2	+0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,8	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,2	+0,4
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	8,4	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	3,5	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	2,8	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,3	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Васильева Т.А.

Васильева Т.А.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "Документы" - информационные письма.