

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.

12 октября 2021 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 4 653/п от 12 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Кефир с м.д.ж 3,2 %, ТМ "Молочный фермер", упаковка - полимерный пакет, 4x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО 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)\*: Гипермаркет "Магнит", РБ, г. Уфа, ул. Жукова, 30. Время отбора: 09 час 43 (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 05 октября 2021 г.

Дата отбора: 05.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Уфагормолзавод", г. Уфа, ул. Путьская, 1/5.

Дата изготовления\*: 28.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 12.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 05.10.2021 г., 12:10ч

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

Дата(период) проведения испытания: 05.10.2021 г. - 12.10.2021 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 - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, с нарушенным сгустком.

#### 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                          | не менее 3,2         | 3,2   | +0,1  |
| 2.Массовая доля белка,%       | ГОСТ 23327-98                             | не менее 3,0         | 3,24  | +0,06   |
| 3.Кислотность, °Т             | ГОСТ Р 54669-11 п.7                       | 85,0 - 130,0         | 98,1  | +1,9  |

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир. 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.