

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного  
центра

Медведь О.А.

22 июля 2022 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 639/п от 22 июля 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Молоко питьевое пастеризованное с мдж 2,6% ТМ «Теренгульский маслодельный завод», в полимерном пакете, 3x900 мл.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 25506769-001-2009, ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

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 "Ашан", РБ, г.Уфа сек.Цветы Башкирии, ул.Рубежная, д.174; время отбора 11:45 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 02 от 20 июля 2022 г.

Дата отбора: 20.07.2022 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО «Теренгульский маслодельный завод», Россия, Ульяновская обл., г. Ульяновск, проспект Хо Ши Мина, 21а/ Россия, 433360, Ульяновская область, Тереньгульский район.р.п.Тереньга, ул.Комсомольская,15

Дата изготовления\*: 15.07.2022 г. /Срок годности/годен до: 25.07.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 20.07.2022 г., 15:00

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 20.07.2022 г. - 22.07.2022 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:**

Внешний вид - соответствует описанию

Консистенция - соответствует описанию

Вкус и запах - не соответствует описанию (не свойственные продукту данного наименования.)

Цвет - соответствует описанию

**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 2,6         | 2,4   | +0,1  |
| 2.Массовая доля белка,%   | ГОСТ 23327-98                             | не менее 2,8         | 1,52  | +0,06   |
| 3.Кислотность, °Т   | ГОСТ Р 54669- 2011 п.7.                   | -                    | 17,2  | +1,9  |
| 4.Плотность,кг/м3   | ГОСТ Р 54758-11 п.6                       | -                    | 1018,0  | +1,0  |
| 5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%                         | ГОСТ Р 54761-11 п.6.                      | не менее 8,0         | 6,9   | +0,4  |
| 6.Наличие соды (качественный метод)   | ГОСТ 24065-80;                            | не допускается       | не обнаружено                                 | -   |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                                  |   |                      |   |   |
| 7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот                             | ГОСТ 32915-2014                           | 2,4 - 4,2            | 0,83  | +0,40   |
| 8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот                         | .   | 1,5 - 3,0            | 0,57  | +0,40   |
| 9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот                          | .   | 1.0 - 2,0            | 0,38  | +0,40   |
| 10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот                        | .   | 2,0 - 3,8            | 0,84  | +0,40   |
| 11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот                      | .   | 2,0 - 4,4            | 1,06  | +0,40   |
| 12.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот                  | .   | 8.0-13.0             | 3,93  | +0,40   |
| 13.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот                               | .   | 0.6 - 1.5            | 0,22  | +0,40   |
| 14.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот                 | .   | 21.0 - 32.0          | 35,16   | +2,20   |
| 15.С16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот               | .   | 1.3 - 2.4            | 0,57  | +0,40   |
| 16.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот                    | .   | 8.0 - 13.5           | 7,89  | +2,20   |
| 17.С18:1 Октадеценная кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% к сумме жирных кислот     | .   | 20.0 - 32.0          | 34,56   | +2,20   |
| 18.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% к сумме жирных кислот | .   | 2,4- 5,0             | 11,37   | +2,20   |
| 19.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот                | .   | до 1,5               | 0,38  | +0,40   |
| 20.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот                      | .   | до 0,3               | 0,31  | +0,40   |
| 21.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот                       | .   | до 0.1               | менее 0,1                                     | -   |

<sup>2</sup> Представленный образец не соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по заниженным массовым долям жира, белка и сухого обезжиренного молочного остатка, и по фальсификации жировой фазы продукта жирами немолочного происхождения.

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.