

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь О.А. Медведь

1 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 089/п от 1 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масло сливочное "Бутербродное". Сладко-сливочное несоленое, м.д.ж, 61,5%, высший сорт, в полимерной таре по 300 г, 4х300 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ Р 52253-2004 "Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия."

Наименование и адрес заказчика: РОО 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: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: СПССК "ЕЛМАЙ", 422700, Россия, Республика Татарстан, Высокогорский район, д. Калинино, ул. Березовая, 16

Дата изготовления*: 15.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 14.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 27.09.2024 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:

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

Цвет - светло- желтый, однородный по всей массе

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная

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	19,5 - 46,0	33,7	+0,3
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ Р 55361-12 п.7.5	не менее 61,5	61,7	+0,7
3. Титруемая кислотность молочной плазмы, Т	ГОСТ Р 55361-12 п.7.16	не более 26,0	18,4	+1,4

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ Р 52253-2004 "Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия."

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.