

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника
испытательного центра

О.А. Гарифуллина
О.А. Гарифуллина
7 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 209/п от 7 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сметана с м.д.ж 15 % ТМ "Брест -Литовск" полимерный стаканчик, 6х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТБ 1888

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 «Лента» 450006, РБ, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора: 14.03

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 15 от 01 октября 2024 г.

Дата отбора: 01.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "Савушкин Продукт", Республика Беларусь, Брестская обл., г. Брест, ул. Янки Купалы 118

Дата изготовления*: 21.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 21.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 01.10.2024 г., 16:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 01.10.2024 г. - 02.10.2024 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 ИСО 22935-2-2011:

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, густая масса с глянцевой поверхностью

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 15,0	15,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 1,2	2,87	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	-	81,7	+ - 2,3

¹ Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.