

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

Заместитель начальника
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина
9 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 287/п от 9 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Масса творожная с курагой. Массовая доля жира 5,0% ТМ "Ашан" в упаковке, 6х180 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 42624571-027-2020

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 12:15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 02 октября 2024 г.

Дата отбора: 02.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "7 Утра", 394065, Россия, Воронежская область, г. Воронеж, пр. Патриотов, д.61/394065, Россия, Воронежская обл., г.Воронеж, проспект Патриотов, дом 65 Е

Дата изготовления*: 17.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 28.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2024 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2024 г. - 03.10.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Консистенция - однородная, недостаточно плотная, с наличием частиц кураги

Запах и вкус - чистый, кисломолочный, сладкий

Цвет - белый, с вкраплениями оранжевого цвета

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 5,0	5,0	+0,3
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 6,0	12,73	+0,25
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	-	128,8	+3,5
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 8.894-2015	-	51,9	+0,8
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,77	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	1,87	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,12	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	2,52	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	2,84	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	9,74	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,75	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	33,68	+2,20
13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.0	1,44	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9.0 - 14.0	10,51	+2,20
15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	24,18	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,5	5,51	+2,20
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,48	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
19.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0.1	менее 0,1	-

² 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.

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.
Протокол № 4 287/п, стр.2 из 2