

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**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

21 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 531/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Мороженое пломбир ванильный с массовой долей жира 12%, в полимерной упаковке ТМ "Серебряный снег", 3x400 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. 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», Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д. 6.; время отбора: 13:32 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 18 от 15 октября 2024 г.

Дата отбора: 15.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Башкирское мороженое", 450027, Россия, РБ, г. Уфа, ул. Трамвайная, 19

Дата изготовления\*: 11.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 11.07.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 15.10.2024 г., 15:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 15.10.2024 г. - 16.10.2024 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:**

Внешний вид - однородная масса, без ощутимых комочков жира и кристаллов льда

Консистенция - плотная

Запах и вкус - запах - ванильный, вкус - сладкий

Цвет - белый, равномерный по всей массе

**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 12,0	13,0	+0,4
2. Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668-11 п.7	не менее 36,0	36,1	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,53	+0,40
4. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,01	+0,40
5. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,32	+0,40
6. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,98	+0,4
7. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,52	+0,4
8. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,27	+2,20
9. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,45	+0,40
10. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	30,66	+2,20
11. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,32	+0,40
12. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	11,42	+2,20
13. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	27,31	+2,20
14. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2- 5,5	2,38	+0,40
15. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,25	+0,40
16. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
17. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.