

Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
Р.И. Бакиров
30 июля 2020 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 233/п от 30 июля 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%, Tetra Fino Aseptic, 900 г., 3x900 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Торгмастер", г.Уфа., ул.Индустриальное шоссе,41, время отбора 11.15 ч.

Место отбора пробы (образца): ООО "Торгмастер", г.Уфа. ; с наличием фото\видео материалов

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"

Акт отбора № 275 от 27 июля 2020 г.

Дата отбора: 27.07.2020 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", 452455, Россия, РБ, г. Бирск, ул. Интернациональная, 163

Дата изготовления: 26.06.2020 г. Срок годности 90 сут. Дата поступления в ИЦ: 27.07.2020 г., 11:55 ч.

Наименование поставщика: ООО "Бирский Комбинат Молочных Продуктов", договор № 3/3599 от 10.12.2016 г., ТТН №218915 от 25.07.2020 г.

Дата(период) проведения испытания: 27.07.2020 г. - 30.07.2020 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация:-

**Нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 28283-2015:

Внешний вид - непрозрачная жидкость

Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая, слегка вязкая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

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 2,5	2,4	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,93	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 21,0	19,1	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1028	1029,4	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,2	9,3	+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	2,95	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,96	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,19	+0,40

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытании.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,51	+0,40
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,83	+0,40
12.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	9,67	+2,20
13.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,70	+0,40
14.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 32.0	26,24	+2,20
15.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.3 - 2.4	1,68	+0,40
16.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	13,49	+2,20
17.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	28,16	+2,20
18.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,4- 5,0	3,14	+0,40
19.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	1,34	+0,40
20.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,20	+0,40
21.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0.1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Кузнецова А.Р.

Кузнецова А.Р.

Заключение ² :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.