

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

10 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 571/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сливочное шоколадное масло, массовая доля жира 62% в полимерной упаковке, 3x0,5 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32899-2014 "Масло сливочное с вкусовыми компонентами. 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 «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34. дата отбора: 04.09.2024. время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Куваева Екатерина Владимировна 620102, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Шаумяна, д. 87, кв. 101, Адрес производства:620091, Россия, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Фронтových бригад, д. 18, лит. Ы

Дата изготовления*: 25.08.24 г. /Срок годности/годен до: 60 суток Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 05.09.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: -:

Запах и вкус - не свойственные данному наименованию продукта

Цвет - коричневый, однородный по всей массе

Консистенция и внешний вид - 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	не более 19,0	24,1	+0,3
2. Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 62,0	62,0	+1,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32261-2013 п.7.17.2-7.17.5 ГОСТ 31665-12 ГОСТ 31663-12	2,4 - 4,2	менее 0,1	-
4. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	менее 0,1	-
5. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	менее 0,1	-
6. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	менее 0,1	-
7. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	0,2	+0,4
8. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	0,9	+0,4
9. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	менее 0,1	-
10. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0-33,0	36,9	+2,1
11. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,4	0,1	+0,40
12. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,5	4,9	+0,4
13. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0-32,0	38,2	+2,1
14. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2-5,5	17,8	+1,2
15. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,2	+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	0,2	+0,4
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
18. Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-	.	от 5,8 до 14,5	184,5	-
19. Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-	.	от 1,9 до 5,9	24,5	-
20. Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)	.	от 1,6 до 3,6	42,4	-
21. Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-	.	от 0,1 до 0,5	19,8	-
22. Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-	.	от 0,4 до 0,7	1,3	-

² Представленный заказчиком образец не соответствует требованиям ГОСТ 32899-2014 "Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия по завышенной массовой доле влаги и фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.