

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 12.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

26 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 996/п от 26 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сметана с массовой долей жира 20%, ТМ "Васькино счастье", в полимерной упаковке, 3x450 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г.

Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Лента", РБ, г.Уфа, ул.Бельская, д.70. Время отбора: 11час59мин

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 20 октября 2021 г.

Дата отбора: 20.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул.Карла Маркса, 48

Дата изготовления*: 18.10.2021 г. /Срок годности/годен до: 28.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 20.10.2021 г., 16:00ч

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 20.10.2021 г. - 26.10.2021 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:

Вкус и запах - 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 20,0	20,0	+0,3
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 2,5	2,72	+0,14
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 2011 п.7	65,0 - 100,0	72,4	+ - 2,3

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

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.