

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Зам.директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

2 марта 2023 г.

### Протокол лабораторных испытаний

№ 696/п от 2 марта 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Кефир 1 % ТМ Фермерские продукты «Село Зеленое», в полимерной бутылке, 3х930 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31454 -2012 Кефир.Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют-Торг", г.Уфа, ул. Гвардейская, д. 55 а, пом.91

Место отбора пробы (образца)\*: Магазин "Байрам", г.Уфа, ул. Проспект Октября, 91

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № б/н от 01 марта 2023 г.

Дата отбора: 01.03.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "МИЛКОМ", 426039, Республика Удмуртия, г.Ижевск, ш.Воткинское, 178; производственная площадка "Ижмолоко"; адрес производства: РФ, РТ, г.Казань, ул.Академика Арбузова,7.

Дата изготовления\*: 26.02.2023 г /Срок годности/годен до: 14.03.2023 г Дата поступления в ИЦ: 01.03.2023 г., 11:50 ч.

Наименование поставщика\*: АО "МИЛКОМ", договор № 5243 от 27.11.2019 г, ТТН №40000096244 от 27.02.2023 г.

Дата(период) проведения испытания: 01.03.2023 г. - 02.03.2023 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:**

Вкус и запах - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

Консистенция и внешний вид - соответствует описанию

**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 1,0         | 1,1   | +0,1   |
| 2. Массовая доля белка, %  | ГОСТ 23327-98                             | не менее 3,0         | 3,37  | +0,06  |
| 3. Кислотность, °Т   | ГОСТ Р 54669- 2011 п.7.                   | 85 - 130             | 102,8   | +1,9   |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                                     |   |                      |   |  |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот                              | ГОСТ 32915-2014                           | 2,4 - 4,2            | 2,41  | +0,40  |
| 5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот                         | .   | 1,5 - 3,0            | 1,90  | +0,40  |
| 6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот                          | .   | 1.0 - 2,0            | 1,27  | +0,40  |
| 7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот                         | .   | 2,0 - 3,8            | 2,98  | +0,4   |
| 8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот                       | .   | 2,0 - 4,4            | 3,41  | +0,4   |
| 9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот                   | .   | 8.0-13.0             | 12,07   | +2,20  |
| 10. С14:1 Миристолеиновая кислота , % от суммы жирных кислот                               | .   | 0.6 - 1.5            | 0,91  | +0,40  |
| 11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот                 | .   | 21,0 - 33,0          | 31,80   | +2,20  |
| 12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот              | .   | 1,3 -2,4             | 1,77  | +0,40  |
| 13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот                    | .   | 8,0 - 13,5           | 10,51   | +2,20  |
| 14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) , % от суммы жирных кислот    | .   | 20,0 - 30,0          | 24,22   | +2,20  |
| 15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) , % от суммы жирных кислот | .   | 2,0 - 4,5            | 2,55  | +0,40  |
| 16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот                | .   | до 1,5               | 0,57  | +0,40  |
| 17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот                      | .   | до 0,3               | менее 0,1                                     | -  |
| 18. 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 31454 -2012 "Кефир. Технические условия."

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.А.