

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

№ 3 583/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мороженое с заменителем молочного жира с ароматом ванили в вафельном сахарном рожке с глазурью «РОЖОК». Массовая доля жира 8,0% (в том числе растительного жира 4,0%) в полимерной упаковке, 14х90 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.52.10-009-13025846-2018

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*: ОАО «Набережночелнинский хлебокомбинат «Челны холод» Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Хлебный проезд, соор.47

Дата изготовления*: 03.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 03.07.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 09.09.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

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

Консистенция - плотная

Запах и вкус - вкус-сладкий, запах-ванили

Цвет - бело-коричневый

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 8,0	13,0	+0,4
2.Массовая доля сухих веществ,%	ГОСТ Р 54668-11 п.7	-	49,2	+0,3

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.