

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
9 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 700/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр полутвердый фасованный "Российский", м.д.ж. 50 %, в полимерной упаковке / ТМ Российский, 5x250 г
Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-001-04506127-2016
Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58
Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "О'Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О'Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1)
Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)"
Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г. Дата отбора: 30.07.2019 г.
Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации
Наименование изготовителя*: ООО "Вента", г. С.-Петербург, ул. Якорная, 17, литер а, пом. 1н, офис 401 / ООО "Продлайн", г. С.-Петербург, 8й Верхний переулоч, 4, литер а, пом.409
Дата изготовления*: 04.07.19 г Срок годности 01.10.19 г Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г., 16:50 ч
Наименование поставщика*: Не указан
Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.
Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям
Дополнительная информация*: -заполняется по сведениям заказчика, **-нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - желтый.

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	45,2	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	50,0 +-1,6	50,9	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	1,5	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,22	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,37	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,53	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,38	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,71	+0,40

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

9.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,0	11,00	+2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	0,6 - 1,5	0,94	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	21,0 - 33,0	28,31	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1,5 - 2,4	1,98	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,5	10,18	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	20,0 - 32,0	27,48	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,2 - 5,0	3,50	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,49	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	0,22	+0,40
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.