

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"  
 А.Р. Баянов  
 4 июля 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 4 787/п от 4 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Халяль" с м.д.ж. 72,5%, фасованное в пачки по 180 г, высший сорт., 6x180 г.  
 Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"  
 Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58  
 Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет Карусель " Семья ГИПЕР Уфа " ( 450059, г.Уфа, ул.Октябрья проспект,34 )/ ООО "Икс 5 Гипер" ( ИНН:771052680,109029, город Москва, ул.Калитниковская Ср., 28 стр.4 ), время отбора 10.43 ч.  
 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"  
 Направление № 9- отб2019 от 26 июня 2019 г. Дата отбора: 26.06.2019 г.  
 Условия доставки пробы (внешние условия)\*: соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя\*: ИП Клюкин Вячеслав Владимирович, Челябинская область, го-род Челябинск, Комсомольский проспект, д 30Д / 454000, г. Челябинск, ул.Худякова 12  
 Дата изготовления\*: 16.05.2019 г. Срок годности 60 суток Дата поступления в ИЦ: 26.06.2019 г., 15:25  
 Наименование поставщика\*: -,договор № -, ТТН №-  
 Дата(период) проведения испытания: 26.06.2019 г. - 04.07.2019 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели ГОСТ Р 52253:**

Вкус и запах - выраженный сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов
Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.
Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе матовая

**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 влаги,%	ГОСТ Р 55361	не более 25,0	21,9	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361	не менее 72,5	75,0	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361	не более 26,0	23,4	+1,4

Подпись лица, оформившего протокол

 Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.

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