

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора

ГКУ "Испытательный центр"

Бакиров Р.И.

24 сентября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 417/п от 24 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж. 3,2%, упаковка - Tetra Pak (Tetra Top), 2x1 000 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", РБ. г.Уфа,свх.Цветы Башкирии, ул.Рубежная, 174. Время отбора: 10:18 (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 7 от 22 сентября 2021 г.

Дата отбора: 22.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ПАО Молочный комбинат "Воронежский", 394016, Воронежская обл., г.Воронеж, ул.45 Стрелковой Дивизии, д.259

Дата изготовления*: 10.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 24.09.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 22.09.2021 г., 13:30ч

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

Дата(период) проведения испытания: 22.09.2021 г. - 24.09.2021 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 - Молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - Однородная, с ненарушенным сгустком.

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 3,2	3,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,18	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	85,0-130,0	90,6	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир.Технические условия".

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.

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.