

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

21 октября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 4 569/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр мягкий Рикотта. Массовая доля жира в сухом веществе 40% в полимерной таре, 3x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ ВУ 490871155.008-2011

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 «О КЕЙ» 450096, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов д.18. время отбора: 13:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО «Туровский молочный комбинат», Республика Беларусь, 247980, Гомельская обл., Житковичский р-н, г. Туров, ул. Ленинская, 154

Дата изготовления*: 16.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 15.03.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Внешний вид - сыр корки не имеет, поверхность морщинистая со следами прутьев, увлажненная, без ослизнения

Запах и вкус - чистые, без посторонних привкусов и запахов

Консистенция - мягкая, нежная

Цвет - белый

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.6	55,0-80,0	72,1	+0,2
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 40,0	52,7	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0-5,0	0,6	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0-4,0	2,57	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-3,0	2,07	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,40	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-3,5	3,24	+0,40
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,0	3,80	+0,40
9. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	11,99	+2,20
10. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	0,50	+0,40
11. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0-33,0	32,58	+2,20
12. С 16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,0	1,72	+0,40
13. С 18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0-32,0	25,45	+2,20
14. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	3,0-5,5	2,37	+0,40
15. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,31	+0,40
16. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
17. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

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.