

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

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

15 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 2 061/п от 15 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с массовой долей жира 3,2%, ТМ "Село зеленое", полимерная бутылка, 930 г., 3x930 г.

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

Наименование и адрес заказчика: ООО "ТоргМастер", 450028, РБ, г. Уфа, ул. Гвардейская, 55 пом.91

Место отбора пробы (образца)*: РБ, г. Уфа, ул. Б.Бикбая, 17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № б/н от 14 мая 2024 г.

Дата отбора: 14.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Казанский Молочный комбинат", 420088, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академика Арбузова, д. 7

Дата изготовления*: 09.05.2024 г /Срок годности/годен до: 25.05.2024 г Дата поступления в ИЦ: 14.05.2024 г., 10:40 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 14.05.2024 г. - 15.05.2024 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 Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Запах и вкус - чистые, кисломолочные без посторонних привкусов и запахов

Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе

Консистенция и внешний вид - однородная, с нарушенным сгустком

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 3,2	3,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,25	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	85 - 130	101,6	+1,9
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,21	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	1,71	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,14	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,92	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,35	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	10,21	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,75	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	30,69	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1,3 -2,4	1,76	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	11,09	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20,0 - 30,0	26,39	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,5	3,90	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,58	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18.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 ГОСТ 31454-2012 Кефир.Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.