

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

26 июня 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 721/п от 26 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр "Маасдам Gold", ТМ "Радость вкуса", м.д.ж. в сухом веществе - 45%, полимерная упаковка, 180x180 г.

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 00432415-009-2014

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: АО "Тандер, гипермаркет "Магнит" РБ, г. Уфа, ул.Маршала Жукова, 30, дата отбора: 25.06.2024. время отбора: 11:32

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 25 июня 2024 г.

Дата отбора: 25.06.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Еланский маслосыркомбинат", Россия, 403731, Волгоградская область, Еланский район, р.п. Елань, ул. Калинина, 74

Дата изготовления\*: 06.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 01.01.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 25.06.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.06.2024 г. - 26.06.2024 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:**

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя; на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков различной формы

Запах и вкус - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кислотности

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе

Цвет - белый, однородный по всей массе

**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 8.894-2015	36,0-55,0	41,2	+0,8
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8	не менее 45,0	47,4	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	2,1	+0,2
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	3,07	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,28	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,50	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,54	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	4,00	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,0	11,36	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	1,02	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	31,51	+2,20
12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,05	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	8,90	+2,20
14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	24,45	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,2 - 5,0	3,64	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,43	+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	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.