

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

3 мая 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 1 794/п от 3 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог рассыпчатый с массовой долей жира 5 % ТМ «Первый вкус», упаковка Flow Pack, 4x350 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 Творог.ТУ

Наименование и адрес заказчика: ООО 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.б, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О`кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18 , время отбора: 11:51

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 23 апреля 2024 г.

Дата отбора: 23.04.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО Группа компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тиммерязева, 5 / 455000, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Вокзальная, 25

Дата изготовления*: 18.04.2024 г. /Срок годности/годен до: 18.05.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 23.04.2024 г., 13:15 ч.

Наименование поставщика*: -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 23.04.2024 г. - 24.04.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая с наличием осязаемых частиц молочного белка

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

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный 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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 5,0	5,0	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	16,01	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	не более 230,0	102,5	+3,5
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 75,0	71,6	+0,3

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 Творог.ТУ

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.