Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
_____ А.Р. Баянов
20 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 514/п от 20 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сыр "Гауда" фасованный ТМ "Сырная тарелка", м.д.ж. 45%, в полимерной упаковке, 277 г, 4х277 г.

Нормативный документ на продукцию: СТО 43894806-002-2015

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", ул.Пархоменко,156; "ОКЕЙ", Ул.Комсомольская,112; "Перекресток", ул.50-летия Октября,2 ; с наличием фото\видео материалов

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Акт отбора № 680/1 от 11 сентября 2019 г. Дата отбора: 11.09.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Сырпак" РФ, г. Самара, ул. Калинина, 1, пом. 202

Дата изготовления: 08.07.2019 г. Срок годности до 06.10.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35

Наименование поставщика: не указано

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 20.09.2019 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя

Вкус и запах - выраженный сырный, с наличием остроты и легкой кисловатости

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

Рисунок - без глазков

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

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 влаги ,%	ГОСТ Р 55063	-	43,3	+-0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	45,0+- 1,6	45,3	+-0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	-	1,8	+-0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	2,95	+-0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,06	+-0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,29	+-0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,94	+-0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,46	+-0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	11,32	+-2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,96	+-0,40

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	32,48	+-2,20
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	2,28	+-0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	9,85	+-2,20
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	24,42	+-2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	2,93	+-0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,49	+-0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,24	+-0,40
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции."

Зам. начальника ИЦ Медведь О.А.