

Государственное казенное учреждение
 "Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Зам. директора
 ФКУ "Испытательный центр"
 А.Р. Баянов
 19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 124/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр плавленый с ветчиной Президент м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ "President", упаковка - полимерный контейнер, 200 г (6x200 г).

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие технические условия".

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)".

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г.

Дата отбора*: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Лакталис Истра", 143581, Московская обл., Истринский р-н, дер. Лешково, 180.

Дата изготовления*: 19.04.2019 г. Срок годности: 15.12.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 г.

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

Дополнительная информация*: - заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава согласно ГОСТ Р 58340.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Внешний вид - плавленый сыр с кусочками ветчины.
Вкус и запах - свойственные продукту данного наименования.
Консистенция - нежная, мажущаяся.
Цвет - светло-желтый.

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	35,0 - 70,0	60,9	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	45,0+-1,6	45,0	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	0,2 - 4,0	0,6	+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	3,21	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,18	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,35	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,92	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,22	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,47	+2,20

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

10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,84	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	28,35	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,66	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	12,03	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	27,45	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	3,72	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,82	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,30	+0,40
18.C 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 ГОСТ 31690-2013 "Сыры плавленые. Общие технические условия".

3

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.