

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  
ГКУ "Испытательный центр"  
Р.И. Бакиров  
9 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 699/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр полутвердый "Голландский", м.д.ж. 50 %, в полимерной упаковке / ТМ Пестравка, 5x200 г

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 43894806-002-2015

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября,д.12-58

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О`Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1)

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 № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора: 30.07.2019 г.

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

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

Дата изготовления\*: 15.07.19 г Срок годности 13.09.19 г Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г., 16:50 ч

Наименование поставщика\*: Не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

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

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

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая полимерным материалом.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - 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	-	42,1	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	50,0+-1,6	50,7	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	1,4	+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	3,97	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,62	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,56	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,13	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,31	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,48	+2,20

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

10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,84	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	27,21	+2,20
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	1,71	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	10,92	+2,20
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	26,97	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	3,65	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,66	+0,40
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,13	+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".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.