

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**

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

22 сентября 2021 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 170/п от 22 сентября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Масло сливочное "Крестьянское" высший сорт с м.д.ж, 72,5% ТМ "Чишминский молочный завод" в пачках., 9x170 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" по РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО"Лента", РБ, г.Уфа, ул.Пархоменко, д.156. Время отбора:10.57

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 5 от 13 сентября 2021 г.

Дата отбора: 13.09.2021 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО"Чишминский Молочный Завод", 452170, Республика Башкортостан, Чишминский район, р.п. Чишмы, Мостовая улица, дом 11

Дата изготовления\*: 04.09.2021 г. /Срок годности: 04.01.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 13.09.2021 г., 15:00

Наименование поставщика\*: не указано, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 13.09.2021 г. - 22.09.2021 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 52253-04:**

Консистенция и внешний вид - недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе слабоблестящая.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

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 55361-12 п.7.7  | не более 25,0        | 23,3  | +0,3  |
| 2.Массовая доля жира,%                                      | ГОСТ Р 55361-12 п.7.5  | не менее 72,5        | 74,4  | +0,7  |
| 3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т                   | ГОСТ Р 55361-12 п.7.16                                       | не более 26,0        | 16,3  | +1,4  |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот      |  |                      |   |   |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот | ГОСТ Р 52253-2004 п.7.13.2<br>ГОСТ 31665-12<br>ГОСТ 31663-12 | 2,4 - 4,2            | 3,1   | +0,4  |

Примечание: 1.Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

|  |  |                |           |      |
|--|--|----------------|-----------|------|
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот                                |  | 1,5 - 3,0      | 2,0       | +0,4 |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот                                 |  | 1,0 - 2,0      | 1,1       | +0,4 |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот                                |  | 2,0 - 3,8      | 2,4       | +0,4 |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот                              |  | 2,0 - 4,4      | 2,8       | +0,4 |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот                          |  | 8,0 - 13,0     | 9,5       | +0,7 |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот                                      |  | 0,6 - 1,5      | 0,6       | +0,4 |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот                        |  | 21,0 - 33,0    | 27,6      | +1,9 |
| 12.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот                     |  | 1,5 - 2,4      | 1,6       | +0,4 |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот                           |  | 8,0 - 13,5     | 12,6      | +0,9 |
| 14.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот                             |  | 20,0 - 32,0    | 29,5      | +2,1 |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот                          |  | 2,2 - 5,5      | 3,0       | +0,4 |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот                       |  | до 1,5         | 0,5       | +0,4 |
| 17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот                             |  | до 0,3         | 0,2       | +0,4 |
| 18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот                              |  | до 0,1         | менее 0,1 | -    |
| Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:                                     |  |                |           |      |
| 19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-  |  | от 5,8 до 14,5 | 9,9       | -    |
| 20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-  |  | от 1,9 до 5,9  | 4,5       | -    |
| 21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)  |  | от 1,6 до 3,6  | 3,1       | -    |
| 22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-  |  | от 0,1 до 0,5  | 0,3       | -    |
| 23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,- |  | от 0,4 до 0,7  | 0,6       | -    |

Подпись лица, оформившего протокол

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия".

Начальник испытательного центра

*Т.А. Васильева*

Васильева Т.А.

2

*[Подпись]*

Ридаль Т.П.