

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"  
 А.Р. Баянов  
 16 сентября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 6 405/п от 16 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Масло сливочное шоколадное с м.д.ж. 62,0 %, ТМ "Милково", в пачках по 180 г, 6х180 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32899-2014 "Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия."

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

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "Ашан" (450018, г.Уфа, ул.Рубежная, 174) / ООО "Ашан" (ИНН: 7703270067, 141014, Московская область, ГО Мытищи, г.Мытищи, Осташковское шоссе, 1)

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

Акт отбора № 29-отб2019 от 04 сентября 2019 г.

Дата отбора: 04.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Ува-молоко", 426049, Россия, Удмуртская Республика, г.Ижевск, ул.Гагарина, 46 / 427265, Удмуртская Республика, пос.Ува, ул.Механизаторов, 6

Дата изготовления\*: 12.08.2019 г Срок годности 35 суток Дата поступления в ИЦ: 04.09.2019 г., 15:45

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № Не указан, ТТН №Не указан

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2019 г. - 16.09.2019 г.

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

Дополнительная информация\*: -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - Сливочный, сладкий, со вкусом и запахом какао

Цвет - Коричневый, однородный по всей массе

Консистенция и внешний вид - Консистенция пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 62,0	62,0	+ -1,2
2.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55361	не более 16,0	12,4	+ -0,3
<b>Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот</b>				
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	3,3	+ -0,4
4.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,2	+ -0,4
5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,3	+ -0,4
6.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,7	+ -0,4
7.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,0	+ -0,4
8.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	10,0	+ -0,7
9.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,8	+ -0,4
10.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	27,4	+ -1,9

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

11.С16:1 Гексадециеновая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,9	+0,4
12.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	12,2	+0,9
13.С18:1 Октадециеновая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	28,4	+2,0
14.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	3,8	+0,4
15.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	1,0	+0,4
16.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,2	+0,4
17.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
18.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	9,1	-
19.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	4,1	-
20.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	2,8	-
21.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,4	-
22.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32899-2014 "Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия."

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

