

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
 16 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 5 841/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Молоко питьевое ультрапастеризованное Пармалат с м.д.ж. 3,5%, ТМ "Parmalat (Natura Premium)", упаковка Tetra Pak, Tetra Brik Fseptic, 1000 мл (3x1 000 мл).

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

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 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты (с Поправкой)".

Направление № 20-отб2019 от 06 августа 2019 г.

Дата отбора*: 06.08.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "БМК", 308032, г. Белгород, ул. Привольная, д. 5.

Дата изготовления*: 17.05.2019 г. Срок годности: 17.02.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 06.08.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 06.08.2019 г. - 16.08.2019 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 - непрозрачная жидкость.

Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

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 3,5 | 3,5 | +0,1 |
| 2.Массовая доля белка,% | ГОСТ 23327 | не менее 3,0 | 3,25 | +0,06 |
| 3.Кислотность, °Т | ГОСТ Р 54669 | не более 21,0 | 17,1 | +1,9 |
| 4.Плотность,кг/м3 | ГОСТ Р 54758 | не менее 1027,0 | 1030,0 | +1,0 |
| 5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),% | ГОСТ Р 54761 | не менее 8,2 | 9,0 | +0,4 |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот | | | | |
| 6. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот | ГОСТ 32915 | 2,4 - 4,2 | 2,80 | +0,40 |
| 7.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот | | 1,5 - 3,0 | 2,03 | +0,40 |
| 8.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот | | 1,0 - 2,0 | 1,33 | +0,40 |
| 9.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 3,8 | 3,16 | +0,40 |
| 10.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот | | 2,0 - 4,4 | 3,66 | +0,40 |
| 11.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,0 | 11,06 | +2,20 |

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

| | | | | |
|--|--|-------------|-----------|-------|
| 12.C14:1 Миристилеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот | | 0,6 - 1,5 | 0,85 | +0,40 |
| 13.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот | | 21,0 - 32,0 | 29,89 | +2,20 |
| 14.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот | | 1,3 - 2,4 | 1,79 | +0,40 |
| 15.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот | | 8,0 - 13,5 | 10,28 | +2,20 |
| 16.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот | | 20,0 - 32,0 | 25,33 | +2,20 |
| 17.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот | | 2,4 - 5,0 | 4,01 | +0,40 |
| 18.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот | | до 1,5 | 0,57 | +0,40 |
| 19.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот | | до 0,3 | менее 0,1 | - |
| 20.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот | | до 0.1 | менее 0,1 | - |

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

