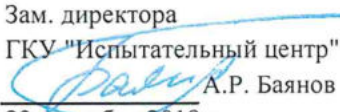


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21AГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"

А.П. Баянов
23 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 521/п от 23 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сырок глазированный со вкусом ванили, м.д.ж 20 %, ТМ "Простоквашино", полимерная упаковка, 40 г., 14x40 г.

Нормативный документ на продукцию: ТУ 10.51.56-001-45880932

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", ул.Пархоменко, 156; "ОКЕЙ", Ул.Комсомольская, 112; "Перекресток", ул.50-летия Октября, 2; с наличием фото\видео материалов

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 молочносодержащие продукты"

Акт отбора № 680/1 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО МК "Преображенский", ул.Станционная, д.20, г.Домодедово, Московская область, 142000, Россия

Дата изготовления: 22.08.2019 г. Срок годности до 19.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35

Наименование поставщика: Не указано, договор № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 23.09.2019 г.

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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Форма продукта прямоугольная, ненарушенная. Поверхность продукта равномерно покрыта глазурью. Поверхность глазури - гладкая, матовая, не липнущая к упаковочному материалу.

Вкус и запах - Для творожной массы - чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом ванили. Для глазури - со вкусом и запахом кондитерской глазури, без постороннего вкуса и запаха.

Консистенция - Нежная, однородная, в меру плотная. Глазурь твердая, однородная, некрошащаяся.

Цвет - Для творожной массы - белый с кремовым оттенком ; для глазури - коричневый.

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 20.0	20.0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	-	11.64	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	171.0	+3.5
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	-	36.9	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	2,8	+0,4
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,8	+0,4
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,2	+0,4
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,4	+0,4
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,6	+0,4

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

10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	9,5	+0,7
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,7	+0,4
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21.0 - 33.0	27,2	+1,9
13.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1.5 - 2.4	2,0	+0,4
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8.0 - 13.5	12,1	+0,8
15.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20.0 - 32.0	29,4	+2,1
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	3,9	+0,4
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	1,0	+0,4
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,1	+0,4
19.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."

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.