

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

21 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 453/п от 21 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир м.д.ж. 1,0% ТМ "Бирский комбинат молочных продуктов", упаковка РОСПАК, 1000 г (2x1 000 г).

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия".

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента", 450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156; время отбора 11:05ч.

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".

Направление № 6-отб2019 от 17 июня 2019 г.

Дата отбора: 17.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", 452455, Республика Башкортостан, Бирский р-н, г. Бирск, ул. Интернациональная, д. 163.

Дата изготовления*: 17.06.2019 г. Срок годности: до 27.06.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 17.06.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика*: не указан, договор № не указан, ТТН № не указан.

Дата(период) проведения испытания: 17.06.2019 г. - 21.06.2019 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 - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - молочно-белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид и консистенция - однородная, с ненарушенным сгустком.

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 жира, %	ГОСТ 5867	не менее 1,0	1,0	+0,1
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 23327	не менее 3,0	3,36	+0,06
3. Кислотность, °T	ГОСТ Р 54669	85,0 - 130,0	102,5	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31454-2012 "Кефир. Технические условия".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.