

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**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

1 октября 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 081/п от 1 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр плавленый колбасный копченый с наполнителем "Сочные томаты с базиликом". Массовая доля жира в сухом веществе 40 % , 1,55 кг

Нормативный документ на продукцию\*: ТУ 10.51.40-031-43911930-2017

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)\*: ): ООО «АШАН» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Витамилк", 433760, Ульяновская область, Кузоватовский район, рабочий поселок Кузоватово, Советская улица, дом 1

Дата изготовления\*: 24.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 60 суток Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 26.09.2024 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

\*\*Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

**Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:**

Внешний вид - плавленый сыр в форме батона

Запах и вкус - в меру сырный различной степени выраженности, с привкусом и запахом копчения и добавленных ингредиентов

Консистенция - однородная, в меру плотная

Цвет - светло-желтый, с вкраплениями коричневого и красного цвета

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.6	35,0-70,0	50,9	+0,2
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8	не менее 40,0	40,3	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	1,9	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,81	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,06	+0,40
5. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,28	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	2,94	+0,4
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3,35	+0,4
9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,0	10,53	+2,20
10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,44	+0,40
11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21,0 - 33,0	30,50	+2,20
12. С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,4	1,44	+0,40
13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0 - 13,5	10,95	+2,20
14. С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20,0 - 32,0	26,69	+2,20
15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2 - 5,0	3,67	+0,40
16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,47	+0,40
17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

<sup>2</sup> Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.