

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

18 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 287/п от 18 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Кефир с м.д.ж. 3,2%, упаковка-Ecolean Air, 400 г., 4x400 г.

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

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: Сабантуй, супермаркет (450017, г. Уфа, ул.Ахметова,334)/ ООО "Торгмастер"// ООО "УК "Салют" (ИНН: 0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе,41//450105, г.Уфа, ул.Маршала Жукова, д.10, пом.10)

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"

Акт отбора № 14-отб2019 от 16 июля 2019 г.

Дата отбора: 16.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "МИЛКОМ", 426039, Республика Удмуртия, г.Ижевск, ш.Воткинское, 178; производственная площадка "Ижмолоко"; адрес производства: РФ, РТ, г.Казань, ул.Академика Арбузова,7.

Дата изготовления*: 05.07.2019 г. Срок годности 19.07.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.07.2019 г., 16:40

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

Дата(период) проведения испытания: 16.07.2019 г. - 18.07.2019 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 3,2	3,8	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,07	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	85-130	101,9	+1,9

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

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

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.

