

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**  
№ 5 832/п от 16 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%, ТМ"То, что надо!", упаковка Tetra Pak, Tetra Brik, 1 л (3x1 л).

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 молочкосодержащие 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 "Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат", 422540, Россия, Республика Татарстан, г. Зеленодольск, ул. К. Маркса, 48.

Дата изготовления\*: 09.03.19 г. Срок годности: 09.09.19 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.

Цвет - белый.

**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 3,2         | 3,2   | +0,1   |
| 2.Массовая доля белка,%  | ГОСТ 23327                                | не менее 3,0         | 3,63  | +0,06  |
| 3.Кислотность, °Т  | ГОСТ Р 54669                              | не более 21,0        | 17,8  | +1,9   |
| 4.Плотность,кг/м3  | ГОСТ Р 54758                              | не менее 1027,0      | 1029,0  | +1,0   |
| 5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%        | ГОСТ Р 54761                              | не менее 8,2         | 8,8   | +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            | 3,16  | +0,40  |
| 7.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот        |   | 1,5 - 3,0            | 2,31  | +0,40  |
| 8.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот         |   | 1,0 - 2,0            | 1,49  | +0,40  |
| 9.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот        |   | 2,0 - 3,8            | 3,49  | +0,40  |
| 10.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот     |   | 2,0 - 4,4            | 4,02  | +0,40  |
| 11.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот |   | 8,0 - 13,0           | 11,62   | +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   | 0,92      | +0,40 |
| 13.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот    |  | 21,0 - 32,0 | 30,35     | +2,20 |
| 14.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот |  | 1,3 - 2,4   | 2,01      | +0,40 |
| 15.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот       |  | 8,0 - 13,5  | 10,49     | +2,20 |
| 16.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот         |  | 20,0 - 32,0 | 24,20     | +2,20 |
| 17.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот      |  | 2,4 - 5,0   | 3,70      | +0,40 |
| 18.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот   |  | до 1,5      | 0,36      | +0,40 |
| 19.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот         |  | до 0,3      | 0,16      | +0,40 |
| 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.