

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
 3 марта 2020 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 919/п от 3 марта 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Творог с м.д.ж. 5,0 %, ТМ "Бирский", упаковка- пластиковый контейнер, 200 г (5x200 г).

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют-торг" (магазин "Байрам"), г. Уфа, ул. Менделеева, д.207.

Место отбора пробы (образца): ООО "Салют-торг" (магазин "Байрам"), г. Уфа, ул. Менделеева, д.207; с наличием фото\видео материалов.

Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора.

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".

Акт отбора № 96 от 18 февраля 2020 г.

Дата отбора: 18.02.2020 г.

Условия окружающей среды во время отбора и 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: 18.02.2020 г. Срок годности: 5 суток Дата поступления в ИЦ: 18.02.2020 г, 15:05.

Наименование поставщика: не указан, договор № з/3598 от 10.12.2016 г, ТГН №45901 от 18.02.2020 г.

Дата(период) проведения испытания: 18.02-03.03.2020 г.

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям.

Дополнительная информация: -

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком.

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая.

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 п.2	не менее 5,0	5,0	+0,3
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454	не менее 16,0	17,58	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669 п.7.	не более 230,0	181,8	+3,5
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 54668 п.7	не более 75,0	71,6	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	3,65	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,71	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,78	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	3,41	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	4,03	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	12,41	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,83	+0,40

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

12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	31,52	+2,20
13.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	1,86	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9,0 - 14,0	9,45	+2,20
15.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	21,26	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	3,17	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,92	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,11	+0,40
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 ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

