

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

13 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 578/п от 13 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Мороженое пломбир ванильный во взбитой шоколадной глазури «Лакомство» с массовой долей жира 12% в полимерной упаковке, 14x90 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

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 «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34. дата отбора: 04.09.2024. время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО «Набережночелнинский хладокомбинат «Челны холод» Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Хлебный проезд, соор.47

Дата изготовления*: 05.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 05.08.2026 г. Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 11.09.2024 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 - без осязаемых комочков жира и кристаллов льда, покрытое глазурью (шоколадом)

Консистенция - плотная

Запах и вкус - чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - бело-коричневый

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 жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 12.0	18.0	+0.4
2. Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668-11 п.7	не менее 36.0	39.7	+0.3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
3. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2.42	+0,40
4. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2.08	+0,40
5. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1.40	+0,40
6. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3.29	+0,4
7. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	3.96	+0,4
8. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	10.84	+2,20
9. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0.81	+0,40
10. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	21.0 - 33.0	31.14	+2,20
11. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.4	1.47	+0,40
12. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	8.0 - 13.5	9.79	+2,20
13. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	20.0 - 32.0	26.02	+2,20
14. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,2- 5,5	4.07	+0,40
15. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0.37	+0,40
16. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
17. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0.1	менее 0,1	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.