

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  
 30 июля 2020 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 2 232/п от 30 июля 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 3,2%, полимерный пакет, 900 г., 3x900 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: ООО "Торгмастер", г.Уфа., ул.Индустриальное шоссе,41, время отбора 11.15 ч.

Место отбора пробы (образца): ООО "Торгмастер", г.Уфа. ; 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 молокосодержащие продукты"

Акт отбора № 275 от 27 июля 2020 г.

Дата отбора: 27.07.2020 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ООО "Бирский комбинат молочных продуктов", 452455, Россия, РБ, г. Бирск, ул. Интернациональная, 163

Дата изготовления: 25.07.2020 г. Срок годности 5 суток; Дата поступления в ИЦ: 27.07.2020 г., 11:55 ч.

Наименование поставщика: ООО "Бирский Комбинат Молочных Продуктов", договор № 3/3599 от 10.12.16 г., ТТН №218824 от 25.07.20 г.

Дата(период) проведения испытания: 27.07.2020 г. - 30.07.2020 г.

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

Дополнительная информация:-

\*\*Нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 28283-2015:**

Внешний вид - непрозрачная жидкость.

Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

**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	3,2	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,99	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 21,0	18,5	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1027	1029,2	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,2	8,0	+0,4
6.Наличие соды (качественный метод),%	ГОСТ 24065-80	не допускается	не обнаружено	-
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,82	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,83	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,08	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,27	+0,40

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытание.

2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

