

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

31 мая 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 323/п от 31 мая 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Молоко топленое с м.д.ж. 4,0 % ТМ "Первый вкус", упаковка - полимерная бутылка, 5x930 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: Гипермаркет «Магнит», г. Уфа, ул. Маршала Жукова, 30 дата отбора: 28.05.2024. время отбора: 10:13

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 27 от 28 мая 2024 г.

Дата отбора: 28.05.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Группа Компаний "Российское молоко", РФ, г. Челябинск, Челябинская обл, ул. Тимирязева,5/Адрес производства: Россия, 455000, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Вокзальная, д. 25

Дата изготовления\*: 28.05.2024 г. /Срок годности/годен до: 11.06.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 28.05.2024 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 28.05.2024 г. - 30.05.2024 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 - непрозрачная жидкость

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

Запах и вкус - характерный для молока, без посторонних привкусов и запахов, с выраженным привкусом кипячения

Цвет - белый, равномерный по всей массе

**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 4,0	4,0	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,40	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 21,0	20,2	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1027	1027,0	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,2	9,7	+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),% от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,83	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,11	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,38	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,8	3,27	+0,4
11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,4	5,15	+2,20
12.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	11,04	+2,20
13.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,88	+0,40
14.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	21.0 - 32.0	30,12	+2,20
15.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1.3 - 2.4	1,51	+0,40
16.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0 - 13.5	10,26	+2,20
17.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	20.0 - 32.0	25,10	+2,20
18.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,4- 5,0	3,83	+0,40
19.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,76	+0,40
20.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
21.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% от суммы жирных кислот	.	до 0.1	менее 0,1	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.