

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"
А.Р. Баянов
19 сентября 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 6 530/п от 19 сентября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Десерт глазированный с растительным жиром с ароматом ванили, ТМ"То, что надо" полимерная упаковка, 40 г., 14x40 г.

Нормативный документ на продукцию: СТО 09308415-001-2018

Наименование и адрес заказчика: ГУП Учебно-курсовой комбинат общественного питания, РБ, г.Уфа, ул.Степана Халтурина, 28

Место отбора пробы (образца): Магазины "Лента", г. Уфа, ул.Пархоменко,156; "ОКЕЙ", г. Уфа, ул.Комсомольская,112; "Перекресток", г. Уфа, ул.50-летия Октября,2 ; с наличием фото\видео материалов

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 № 680/1 от 11 сентября 2019 г.

Дата отбора: 11.09.2019 г.

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

Наименование изготовителя: ООО «СЫРКОФФ», 108841, Россия, г.Москва, г.Троицк, ул.Нагорная, дом 5, этаж Подвал, помещение V, комната 20, офис 1 / 140150, Россия, Московская область, Раменский р-н, р.п. Быково, ул.Солнечная, д.22.

Дата изготовления: 28.08.2019 г. Срок годности до 25.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 11.09.2019 г., 12:35

Наименование поставщика: Не указано, договор № Не указан

Дата(период) проведения испытания: 11.09.2019 г. - 19.09.2019 г.

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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Внешний вид - Форма продукта прямоугольная, ненарушенная. Поверхность продукта равномерно покрыта глазурью. Поверхность глазури - гладкая, матовая, не липнущая к упаковочному материалу.

Вкус и запах - Для творожной массы - сладкий, с выраженным вкусом и запахом ванили. Для глазури - со вкусом и запахом кондитерской глазури, без постороннего вкуса и запаха.

Консистенция - Нежная, однородная, в меру плотная. Глазурь твердая, однородная, некрошащаяся.

Цвет - Для творожной массы - белый с кремовым оттенком ; для глазури - коричневый.

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 5867-90 п.2	не менее 23.0	23.0	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 34454	-	3.00	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	-	62.0	+3.5
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 54668 п.7	-	30.0	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



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