Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
Республика Башкортостан, г.Уфа
ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
Аттестат аккредитации № RA.RU.21АГ55
Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
Зам. директора
ГКУ "Испытательный центр"
А.Р. Баянов
19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 5 127/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Плавленый продукт с сыром "С ветчиной" с м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ "То, что надо!", упаковка - пластиковый контейнер, 180 г (6х180 г).

Нормативный документ на продукцию*: СТО 0083196488-003-14.

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "ОКЕЙ" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20)/ООО "Окей" (ИНН:7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д.65, корп.1, лит.а, пом.1); время 11:22.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)".

Направление № 13-отб2019 от 10 июля 2019 г. Дата отбора*: 10.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Емелин Владимир Павлович, 656049, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Папанинцев, д. 97, кв. 72 (656038 Россия, г. Барнаул, ул. Димитрова, 50-15)/656023, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Проспект Космонавтов, д.6ю.

Дата изготовления*: 25.05.2019 г. Срок годности: 18.02.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 10.07.2019 г, 16:00.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 10.07.2019 г. - 19.07.2019 г.

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

Дополнительная информация:* - заполняется по сведениям заказчика.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Внешний вид - плавленый сыр с мелкими кусочками ветчины.
Вкус и запах - свойственные продукту данного наименования.
Консистенция - нежная, мажущаяся.
Цвет - белый.

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 влаги ,%	ГОСТ Р 55063	-	62,5	+-0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество,%	ГОСТ Р 55063	50,0+-1,6	50,8	+-0,8
3.Массовая доля хлористого натрия,%	ГОСТ Р 55063	-	0,8	+-0,2

Подпись лица, оформившего протокол Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

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.