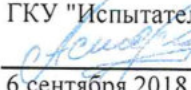


Государственное казенное учреждение
"Испытательный центр"
 Республика Башкортостан, г.Уфа
 ул. Ст.Халтурина, 28. Тел. 223-31-48, 223-74-86
 Аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55
 Дата включения в реестр 13.07.2015 г.

"Утверждаю"
 Директор
 ГКУ "Испытательный центр"

 А.А.Аскаров
 6 сентября 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 3 059/п от 6 сентября 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Масло сливочное "Крестьянское" с м.д.ж. 72,5%, фасованное в пачки по 180 г, высший сорт., 7x180 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт Юст", РБ, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д. 12-58

Место отбора пробы (образца): Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. М. Жукова, 30, ПАО "МАГНИТ".

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу"

Направление № 14/08/2018 от 30 августа 2018 г.

Дата отбора: 30.08.2018 г.

Условия доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя: ИП Мартыновская Евгения Васильевна, 141825, Московская обл., Дмитровский р-н, с.

Орудьево, ул. Мира, д. 5 (Адрес производства: Московская обл., Дмитровский р-н, с. Орудьево, ул. Фабричная, владение 89).

Дата изготовления: 05.08.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 30.08.2018 г., 16:30

Наименование поставщика: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 30.08.2018 г. - 06.09.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели :

Вкус и запах - не свойственные продукту данного наименования

Цвет - светло- желтый

Консистенция и внешний вид - недостаточно плотная и пластичная; поверхность на срезе матовая

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55361-12 п7.7	не более 25,0	25,7	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361-12	не менее 72,5	68,2	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361-12	не более 26,0	21,4	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ Р 52253 п.7.13 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	менее 0,1	-
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	менее 0,1	-
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	менее 0,1	-
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	менее 0,1	-
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	0,3	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	1,0	+0,4
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	менее 0,1	-
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	38,8	+2,1

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

12.С16:1 Гексадеценвая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	0,2	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	4,7	+0,4
14.С18:1 Октадеценвая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	38,5	+2,1
15.С18:2 Октадекадиенвая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	15,5	+1,1
16.С18:3 Октадекатриенвая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,7	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	149,6	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	18,0	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	37,8	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	15,3	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	1,2	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 от 09.10.13 г. "О безопасности молока и молочной продукции", ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия." по завышенной массовой доле влаги, по заниженной массовой доле жира и по фальсификации жировой фазы жирами немолочного происхождения

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.