

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель начальника
испытательного центра

 О.А. Гарифуллина
9 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 293/п от 9 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог м.д.ж 5 % ТМ "Ашан" в упаковке, 2x750 кг

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: РОО ЗПП "Респект" Республика Башкортостан, Юр.адрес:453251, РБ, г. Салават, ул. Ленинградская, д.21, кв. 85, Фактический адрес: 453260, РБ, г. Салават, ул. Ленина, д.17

Место отбора пробы (образца)*: ООО "Ашан", 450022, РБ, г.Уфа, ул.Минигали Губайдуллина, д.6; время отбора 12:15 ч

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 16 от 02 октября 2024 г.

Дата отбора: 02.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Агросила-Молоко",423800, республика Татарстан, город Набережные Челны, проспект им Мусы Джалиля, дом 29/2, офис 411/423800, республика Татарстан, город Набережные Челны, пос.Сидоровка, Альметьевский тракт, д.26

Дата изготовления*: 27.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 17.10.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 02.10.2024 г., 15:10 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 02.10.2024 г. - 03.10.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая с наличием осязаемых частиц молочного белка

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, 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 5,0	5,0	+0,3
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	17,15	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 230,0	161,5	+3,5
4. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 75,0	74,5	+0,8
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,03	+0,40
6. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,38	+0,40
7. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,57	+0,40
8. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	3,62	+0,40
9. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	4,08	+0,40
10. С 14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	13,29	+2,20
11. С 14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	0,69	+0,40
12. С 16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	33,80	+2,20
13. С 16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,0	1,66	+0,40
14. С 18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0 - 14,0	8,21	+2,20
15. С 18:1 Октадеценная кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	23,08	+2,20
16. С 18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,5	2,36	+0,40
17. С 18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,42	+0,40
18. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
19. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.