

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"
Р.И. Бакиров
9 августа 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 685/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр "Ларец" с тыквенными семечками", ТМ "Ларец", фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 50%, полимерная упаковка, 0,255 кг (5x0,255 кг).

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-001-96017092-2018.

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

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

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 № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора*: 30.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Бобровский сырзавод", Россия, 397727, Воронежская обл., Бобровский р-н, с. Тройка, ул. Молодежная, д. 25/Россия, 123007, г. Москва, 2-й Хорошевский проезд, д.7.

Дата изготовления*: 03.06.2019 г. Срок годности: 01.09.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г, 16:50.

Наименование поставщика*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

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

Дополнительная информация:* - заполняется по сведениям заказчика, ** - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340.

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая воском. Сыр с измельченными тыквенными семечками.

Вкус и запах - свойственные продукту данного наименования.

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - оранжевый.

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	38,2	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	50,0 +-1,6	52,2	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	1,5	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	3,82	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,61	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,61	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,50	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,84	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,93	+2,20

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

10.C14:1 Миристиленовая кислота, % к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	0,99	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот		21,0 - 33,0	31,45	+2,20
12.C16:1 Гексадеценная кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 2,4	2,12	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,5	8,46	+2,20
14.C18:1 Октадеценная кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот		20,0 - 32,0	23,92	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот		2,2 - 5,0	3,05	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот		до 1,5	0,42	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

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".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.