

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
 27 августа 2018 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 2 750/п от 27 августа 2018 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Сметана с массовой долей жира 20 %, ТМ "Экомилк" (упаковка полимерный стаканчик), 2 x 330 г.

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия".

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

Место отбора пробы (образца): ООО "МЕТРО Кэш энд Керри", Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Рубежная, 170; время отбора 13:28 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу".

Акт отбора № 09/07/2018 от 13 августа 2018 г.

Дата отбора: 13.08.2018 г.

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

Наименование изготовителя: ЗАО "Озерецкий молочный комбинат", Московская обл., Дмитровский р-н, с. Озерецкое, д. 7а.

Дата изготовления: 26.07.2018 г.

Дата поступления в ИЦ: 13.08.2018 г, 15:55.

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

Дата(период) проведения испытания: 13.08.2018 г. - 27.08.2018 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели:

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком

Консистенция и внешний вид - однородная, густая масса .

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2.	не менее 20,0	32,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ Р 53951	не менее 2,5	1,88	+0,07
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	65,0 - 100,0	88,4	+ 2,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 31665 ГОСТ 31663 ГОСТ Р 52253 п.7.13	2,0 - 4,2	2,7	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,0	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,3	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,9	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	3,4	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,8	+0,8
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,0	+0,4

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

11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	22,0 - 33,0	30,4	+2,1
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1,5 - 2,0	1,9	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	9,0 - 14,0	10,2	+0,7
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	22,0 - 33,0	26,2	+1,8
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,0 - 4,5	3,7	+0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,5	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	0,3	+0,4
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец не соответствует требованиям ГОСТ 31452-2012 "Сметана. Технические условия" по заниженной массовой доле белка.

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

