

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

✓ О.А. Медведь

26 сентября 2023 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 3 276/п от 26 сентября 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сливки ультрапастеризованные питьевые, с м.д.ж. 20%, ТМ "Окей", упаковка - Tetra Pak, 500 г, 5x500 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес:РБ, г.Учалы , ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)\*: ООО "О'кей", г. Уфа, ул. Энтузиастов, д. 18

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 01 от 25 сентября 2023 г.

Дата отбора: 25.09.2023 г.

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

Наименование изготовителя\*: ОАО "Брянский молочный комбинат", РФ, 241027, Брянская обл., г. Брянск, ул. 50 - й Армии, д. 2Б

Дата изготовления\*: 18.08.2023 г /Срок годности/годен до: 18.02.2024 г Дата поступления в ИЦ: 25.09.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика\*: Не указано, договор № Не указано

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2023 г. - 26.09.2023 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:**

Внешний вид - однородная непрозрачная жидкость

Консистенция - однородная, в меру вязкая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира

Вкус и запах - характерные для сливок с легким привкусом кипячения

Цвет - светло-кремовый

**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 белка, %   | ГОСТ 34454-2018                           | не менее 2,5         | 2,84  | +0,14  |
| 2. Массовая доля жира, %  | ГОСТ 5867-90 п.2                          | не менее 20,0        | 20,0  | +0,3   |
| 3. Кислотность, °Т  | ГОСТ Р 54669-2011 п.7.                    | не более 19,0        | 16,4  | +1,9   |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                                    |   |                      |   |  |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот                             | ГОСТ 32915-2014                           | 2,4-4,2              | 3,11  | +0,40  |
| 5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот                        | .   | 1,5 - 3,0            | 2,10  | +0,40  |
| 6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот                         | .   | 1,0-2,0              | 1,32  | +0,40  |
| 7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот                        | .   | 2,0 - 3,8            | 3,05  | +0,4   |
| 8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот                      | .   | 2,0 - 4,4            | 3,49  | +0,4   |
| 9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот                  | .   | 8,0-13,0             | 10,99   | +2,20  |
| 10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот                               | .   | 0,6-1,5              | 1,00  | +0,40  |
| 11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот                | .   | 21,0-33,0            | 31,11   | +2,20  |
| 12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот             | .   | 1,5-2,4              | 1,82  | +0,40  |
| 13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот                   | .   | 8,0-13,5             | 10,33   | +2,20  |
| 14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот    | .   | 20,0-32,0            | 25,27   | +2,20  |
| 15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот | .   | 2,2-5,5              | 3,33  | +0,40  |
| 16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот               | .   | до 1,5               | 0,52  | +0,40  |
| 17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот                     | .   | до 0,3               | 0,15  | +0,40  |
| 18. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот                      | .   | до 0,1               | менее 0,1                                     | -  |

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол



Белая А.А.