

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**

Начальник испытательного  
центра

О.А. Медведь

21 октября 2024 г.



**Протокол лабораторных испытаний**

№ 4 568/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр творожный Массовая доля жира в сухом веществе 60% ТМ «Экомилк» в полимерной упаковке, 4х400 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 33480-2015 "Сыр творожный. Общие 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 «О КЕЙ» 450096, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов д.18. время отбора: 13:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 19 от 16 октября 2024 г.

Дата отбора: 16.10.2024 г.

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

Наименование изготовителя\*: АО "Озерецкий молочный комбинат", 141895, Российская Федерация, Московская обл., г. Дмитров, с. Озерецкое, 7А / производство: 141895, Российская Федерация, Московская обл., г. Дмитров, с. Озерецкое, 7Б

Дата изготовления\*: 28.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 27.03.2025 г. Дата поступления в ИЦ: 16.10.2024 г., 14:00 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 16.10.2024 г. - 17.10.2024 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

\*\*Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели.**

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

Внешний вид - поверхность ровная, незначительное количество сыворотки на поверхности продукта

Запах и вкус - чистые, кисломолочные

Консистенция - мягкая, нежная, мажущаяся

Цвет - белый

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 влаги ,%                                                                  | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.6                    | 40,0-80,0            | 65,6                                          | +0,2                                                               |
| 2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %                                     | ГОСТ 5867-90 п.2                          | не менее 60,0        | 59,6                                          | +0,5                                                               |
| 3.Массовая доля хлористого натрия, %                                                      | ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10                   | не более 2,0         | 1,2                                           | +0,2                                                               |
| Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот                                    |                                           |                      |                                               |                                                                    |
| 4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот                             | ГОСТ 32915-2014                           | 2,0-4,0              | 2,67                                          | +0,40                                                              |
| 5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот                         | .                                         | 1,5-3,0              | 2,02                                          | +0,40                                                              |
| 6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот                          | .                                         | 1,0-2,0              | 1,34                                          | +0,40                                                              |
| 7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот                         | .                                         | 2,0-3,5              | 3,24                                          | +0,40                                                              |
| 8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот                       | .                                         | 2,0-4,0              | 3,79                                          | +0,40                                                              |
| 9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот                   | .                                         | 8,0-13,0             | 11,66                                         | +2,20                                                              |
| 10.С14:1 Миристолеиновая кислота , % от суммы жирных кислот                               | .                                         | 0,6-1,5              | 1,05                                          | +0,40                                                              |
| 11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот                 | .                                         | 22,0-33,0            | 30,69                                         | +2,20                                                              |
| 12.С16:1 Гексадецениновая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот            | .                                         | 1,5-2,0              | 1,65                                          | +0,40                                                              |
| 13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот                    | .                                         | 9,0-13,0             | 9,63                                          | +2,20                                                              |
| 14.С18:1 Октадецениновая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) , % от суммы жирных кислот  | .                                         | 22,0-32,0            | 24,77                                         | +2,20                                                              |
| 15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) , % от суммы жирных кислот | .                                         | 3,0-5,5              | 3,34                                          | +0,40                                                              |
| 16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот                | .                                         | до 1,5               | 0,62                                          | +0,40                                                              |
| 17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот                      | .                                         | до 0,3               | менее 0,1                                     | -                                                                  |
| 18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот                       | .                                         | до 0,1               | менее 0,1                                     | -                                                                  |

<sup>2</sup> Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 33480-2015 "Сыр творожный. Общие технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образец продукции, представленный на испытание. При отборе и доставке образца заказчиком с нарушением НД, ИЦ не несет ответственности за достоверность результатов испытаний, о чем заказчик уведомлен.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.  
Протокол № 4 568/п, стр.2 из 2