

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.21AГ55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

10 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 594/п от 10 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр плавленый колбасный копченый, с массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40%. ТМ Сыр бургер Плавич, 6х400 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 00836196488-2015

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 «Табыш», 452000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. им. города Галле, д. 34. дата отбора: 04.09.2024. время отбора: 11:50

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 9 от 04 сентября 2024 г.

Дата отбора: 04.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: ИП Емелин Владимир Павлович, 656049, РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Папанинцев, д. 97, кв. 72 . Адрес производства: 656023, РФ, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Космонавтов, д.6

Дата изготовления*: 31.07.2024 г. /Срок годности/годен до: 270 суток Дата поступления в ИЦ: 04.09.2024 г., 12:20 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 04.09.2024 г. - 05.09.2024 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 - плавленый сыр в форме батона

Запах и вкус - в меру сырный различной степени выраженности, с привкусом и запахом копчения

Консистенция - однородная, в меру плотная

Цвет - светло-желтый

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	35,0-70,0	54,7	+0,2
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.8	не менее 40,0	40,4	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	0,2-4,0	0,7	+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	2,57	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-3,0	1,98	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,21	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-3,5	2,68	+0,4
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,0	3,08	+0,4
9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	10,72	+2,20
10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	0,83	+0,40
11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0-33,0	31,66	+2,20
12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,0	1,70	+0,40
13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0-13,0	10,69	+2,20
14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0-32,0	25,29	+2,20
15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	3,0-5,5	2,99	+0,40
16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,83	+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	-

² Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.