

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  
 30 июля 2020 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
 № 2 235/п от 30 июля 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Молоко питьевое пастеризованное ТМ "Молочный фермер" с массовой долей жира 3,2%, упаковка - Ecolean Air, 900 мл., 3x900 мл.  
 Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".  
 Наименование и адрес заказчика: ООО "Торгмастер", г.Уфа., ул.Индустриальное шоссе,41, время отбора 11.15 ч.  
 Место отбора пробы (образца): ООО "Торгмастер", г.Уфа. ; с наличием фото\видео материалов  
 Отбор проб произведен ГКУ "Испытательный центр" в соответствии с планом отбора  
 Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"  
 Акт отбора № 275 от 27 июля 2020 г. Дата отбора: 27.07.2020 г.  
 Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия):соответствуют нормативной документации  
 Наименование изготовителя: ООО "УГМЗ", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путьская, д. 1, кор. 5  
 Дата изготовления: 25.07.2002 г. годен до до 04.08.2020 г. Дата поступления в ИЦ: 27.07.2020 г., 11:55 ч.  
 Наименование поставщика: ООО "Уфагормолзавод", договор № 3/3238 от 01.12.16 г., ТТН №МФ 000598955 от 25.07.2020 г.  
 Дата(период) проведения испытания: 27.07.2020 г. - 30.07.2020 г.  
 Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям  
 Дополнительная информация:-  
 \*\*Нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели. Нормативный документ на метод испытания ГОСТ 28283-2015:**

Внешний вид - непрозрачная жидкость.  
 Консистенция - жидкая, однородная, нетягучая; без хлопьев белка и сбившихся комочков жира.  
 Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения.  
 Цвет - белый, равномерный по всей массе.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 3,2	3,1	+0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,89	+0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7.	не более 21,0	17,2	+1,9
4.Плотность,кг/м3	ГОСТ Р 54758-11 п.6	не менее 1027	1027,7	+1,0
5.Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО),%	ГОСТ Р 54761-11 п.6.	не менее 8,2	8,7	+0,4
6.Наличие соды (качественный метод),%	ГОСТ 24065-80	не допускается	не обнаружено	-
<b>Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот</b>				
7. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	2,77	+0,40
8.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,86	+0,40
9.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,09	+0,40
10.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,19	+0,40

Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.  
 2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.

11.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот	2,0 - 4,4	2,55	+0,40
12.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	8.0-13.0	10,00	+2,20
13.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	0.6 - 1.5	0,83	+0,40
14.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	21.0 - 32.0	28,14	+2,20
15.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1.3 - 2.4	1,68	+0,40
16.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	8.0 - 13.5	13,18	+2,20
17.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	20.0 - 32.0	28,00	+2,20
18.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,4- 5,0	2,63	+0,40
19.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,80	+0,40
20.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	0,16	+0,40
21.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	до 0.1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол



Кузнецова А.Р.

Закключение <sup>2</sup> :Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013 "Молоко питьевое. Технические условия".

Зам. начальника ИЦ

Медведь О.А.



Примечание: 1. Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.  
2. Инструкция по принятию решения при представлении заключения опубликована на сайте учреждения ic.bashkortostan.ru в разделе "документы" - информационные письма.