

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
8 июля 2020 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 2 636/п от 8 июля 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Мороженое пломбир со вкусом сливок в вафельном сахарном рожке с глазурью жировой какаосодержащей "Золотой стандарт "Классический" с м.д.ж 12%, 100 г (15x100 г).

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют - Торг", ул. Гражданская, 55А.

Место отбора пробы (образца): магазин "Байрам", проспект Октября, 124; 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 молочкосодержащие продукты (с Поправкой)".

Акт отбора № 217 от 30 июня 2020 г.

Дата отбора: 30.06.2020 г.

Условия окружающей среды во время отбора и доставки пробы (внешние условия): соответствуют нормативной документации.

Наименование изготовителя: Филиал ООО "Юнилевер Русь", 644031, Россия, г.Омск, ул.10 лет Октября, д.205.

Дата изготовления: 07.05.2020 г. Срок годности: 12 месяцев Дата поступления в ИЦ: 30.06.2020 г, 11:40.

Наименование поставщика: ООО "Янус-М", договор №3/5150 от 09.09.2019 г, ТТН №200624000117 от 24.06.2020 г.

Дата(период) проведения испытания: 30.06-08.07.2020 г.

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

Дополнительная информация:-

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Вкус и запах - чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция - плотная.

Структура - однородная, без осязаемых комочков жира, частичек белка и лактозы, кристаллов льда.

Цвет - белый, равномерный по всей массе.

Внешний вид - рожок, вафельное изделие покрыто шоколадной глазурью.

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 12,0	13,0	+0,4
2.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 21,0	16,0	+1,9
3.Массовая доля сухих веществ, %	ГОСТ Р 54668 п.7	не менее 36,0	41,7	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,4 - 4,2	3,52	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,50	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,57	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	3,43	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	3,99	+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.

9.C14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,0	11,57	+2,20
10.C14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот	0,6 - 1,5	0,82	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот	21,0 - 32,0	31,98	+2,20
12.C16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот	1,3 - 2,4	1,92	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот	8,0 - 13,5	10,15	+2,20
14.C18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот	20,0 - 32,0	22,50	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот	2,4- 5,0	2,48	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот	до 1,5	0,40	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот	до 0,3	менее 0,1	-
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот	до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Кузнецова А.Р.

Кузнецова А.Р.

Заключение ² : Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31457-2012 "Мороженое молочное, сливочное и пломбир. 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.