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.21АГ55
Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник испытательного центра
_____ О.А. Медведь
21 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 4 579/п от 21 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Ряженка с м.д.ж. 2, 5 %, ТМ "Село зеленое", упаковка - полимерная бутылка, 5х930 г.
Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31455-2012 "Ряженка. Технические условия" с мдж от обезжиренной до 8,9 % с ЖКС.
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*: ООО "Казанский молочный комбинат", 420088, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Академика Арбузова, д. 7
Дата изготовления*: 15.10.2024 г. /Срок годности/годен до: 29.10.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.
Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:
Консистенция и внешний вид - однородная, с ненарушенным сгустком, без газообразования жидкость
Запах и вкус - чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации
Цвет - светло-кремовый, равномерный по всей массе

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 раздела "документы" - информационные письма.

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 жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 2,5	2,5	+-0,1
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 23327-98	не менее 3,0	3,43	+-0,06
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	70,0-110,0	91,5	+-1,9

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31455-2012 "Ряженка. Технические условия"

Подпись лица, оформившего протокол  Загирова Э.Ф.