

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  
3 марта 2020 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 914/п от 3 марта 2020 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики: Творог с м.д.ж 9 %, ТМ "Чишминский", упаковка - Flow pack, 200 г (5x200 г).

Нормативный документ на продукцию: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: ООО "Салют-торг" (магазин "Байрам"), г. Уфа, ул. Менделеева, д.207.

Место отбора пробы (образца): ООО "Салют-торг" (магазин "Байрам"), г. Уфа, ул. Менделеева, д.207; 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".

Акт отбора № 96 от 18 февраля 2020 г.

Дата отбора: 18.02.2020 г.

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

Наименование изготовителя: ООО "Чишминский молочный завод", 452170, Республика Башкортостан, р.п. Чишмы, ул.Мостовая, д.11.

Дата изготовления: 15.02.2020 г. Срок годности: 10 суток Дата поступления в ИЦ: 18.02.2020 г, 15:05.

Наименование поставщика: не указан, договор № з/5014 от 28.03.2019 г, ТТН №100586 от 15.02.2020 г.

Дата(период) проведения испытания: 18.02- 03.03.2020 г.

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

Дополнительная информация:-

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели:**

Вкус и запах - без посторонних привкусов и запахов.

Цвет - белый с кремовым оттенком.

Консистенция и внешний вид - рассыпчатая.

**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 п.2	не менее 9,0	9,0	+0,3
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454	не менее 16,0	18,84	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669 п.7.	не более 220,0	137,4	+3,5
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 54668 п.7	не более 73,0	64,0	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,76	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,97	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,23	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,79	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	3,34	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,44	+2,20
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	31,17	+2,20

Примечание: Настоящий протокол не может быть перепечатан без разрешения ИЦ и распространяется только на образцы продукции, представленной на испытания.

12.C16:1 Гексадеценвая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	1,80	+0,40
13.C18:0 Октадеканвая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9,0 - 14,0	9,99	+2,20
14.C18:1 Октадеценвая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	26,17	+2,20
15.C18:2 Октадекадиенвая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	4,74	+0,40
16.C18:3 Октадекатриенвая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,42	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,14	+0,40
18.C 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия".

Начальник испытательного центра

Ридаль Т.П.

