

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

Адреса места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

453837, Россия, Республика Башкортостан, г. Сибай, ул. Чайковского, 8

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора ГКУ

"Испытательный центр"

Ридаль Т.П.

11 ноября 2022 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 494/п от 11 ноября 2022 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с массовой долей жира 9,0% ТМ "Село Зеленое" (упаковка Flow Pack), 2x500 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-054-00437913-2019

Наименование и адрес заказчика: ООО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5. Фактический адрес: РБ, г. Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО «Лента», РБ, г. Уфа, ул. Бакалинская, д. 27, дата отбора: 07.11.2022 г. время отбора: 00:17

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 25 от 07 ноября 2022 г.

Дата отбора: 07.11.2022 г.

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

Наименование изготовителя*: ОАО "МИЛКОМ", 426039, Республика Удмуртия, г.Ижевск, ш.Воткинское, 178

Дата изготовления*: 01.11.2022 г. /Срок годности/годен до: 26.11.2022 г. Дата поступления в ИЦ: 07.11.2022 г., 10:50 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -

Дата(период) проведения испытания: 07.11.2022 г. - 11.11.2022 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 - соответствует описанию

Вкус и запах - соответствует описанию

Цвет - соответствует описанию

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 9,0	9,0	+0,3
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 12,0	17,64	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 2011 п.7.	-	менее 90,0	-
4. Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 54668-11 п.7	-	71,7	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	3,31	+0,40
6. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,41	+0,40
7. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0 - 2,0	1,49	+0,40
8. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	3,42	+0,4
9. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	3,89	+0,4
10. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	12,56	+2,20
11. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6 - 1,5	1,19	+0,40
12. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	31,74	+2,20
13. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5 - 2,0	1,90	+0,40
14. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0 - 14,0	9,05	+2,20
15. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0 - 33,0	22,09	+2,20
16. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,5	2,87	+0,40
17. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,70	+0,40
18. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
19. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

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

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.