

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.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

26 июня 2024 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 2 713/п от 26 июня 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Творог массовая доля жира 5 %ТМ «Варвара Краса», в пачках, 6х200 г.

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

Наименование и адрес заказчика: РОО 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)\*: АО "Тандер, гипермаркет "Магнит" РБ, г. Уфа, ул.Маршала Жукова, 30, дата отбора: 25.06.2024. время отбора: 11:32

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 32 от 25 июня 2024 г.

Дата отбора: 25.06.2024 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\*: 17.06.2024 г. /Срок годности/годен до: 01.07.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.06.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика\*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.06.2024 г. - 26.06.2024 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 - мягкая, мажущаяся с наличием частиц молочного белка

Запах и вкус - чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

**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 5,0	5,0	+0,3
2.Массовая доля белка,%	ГОСТ 34454-2018	не менее 16,0	16,42	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	не более 230	104,7	+3,5
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 75,0	74,6	+0,8
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	2,84	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% от суммы жирных кислот	.	1,5 - 3,0	2,18	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% от суммы жирных кислот	.	1.0 - 2,0	1,36	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 3,5	3,15	+0,4
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% от суммы жирных кислот	.	2,0 - 4,0	3,17	+0,4
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% от суммы жирных кислот	.	8.0-13.0	10,31	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% от суммы жирных кислот	.	0.6 - 1.5	0,59	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	29,37	+2,20
13.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% от суммы жирных кислот	.	1.5 - 2.0	1,63	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% от суммы жирных кислот	.	9.0 - 14.0	11,36	+2,20
15.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	22.0 - 33.0	26,83	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) ,% от суммы жирных кислот	.	2,0-4,5	3,29	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,71	+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	-

<sup>2</sup> Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.