

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

22 октября 2024 г.



Протокол лабораторных испытаний

№ 4 570/п от 22 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр рассольный «Осетинский» массовая доля жира 40% , 6x250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10.51.40-001-96152708-2017

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 «Дэнмакс»,Россия, 193315, Санкт- Петербург, ул.Новоселов, д.49, лит. А

Дата изготовления*: 12.08.2024 г. /Срок годности/годен до: 10.11.2024 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

**Нормативы жирнокислотного состава приведены согласно ГОСТ Р58340

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ Р ИСО 22935-2-2011:

Внешний вид - сыр в упаковке залит рассолом

Запах и вкус - без посторонних запахов, соленый

Консистенция - однородная

Цвет - светло-желтый

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 влаги, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.6	более 55,0	57,3	+0,2
2. Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 40,0	29,3	+0,8
3. Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	2,0-7,0	9,2	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % от суммы жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0-4,0	1,47	+0,40
5. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-3,0	2,61	+0,40
6. С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,84	+0,40
7. С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-3,5	4,37	+0,40
8. С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,0	4,90	+0,40
9. С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	14,28	+2,20
10. С14:1 Миристолеиновая кислота, % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	0,57	+0,40
11. С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0-33,0	32,24	+2,20
12. С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,0	1,34	+0,40
13. С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0-13,0	8,76	+2,20
14. С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	22,0-32,0	21,84	+2,20
15. С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров), % от суммы жирных кислот	.	3,0-5,5	2,67	+0,40
16. С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,41	+0,40
17. С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,3	менее 0,1	-
18. С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая), % от суммы жирных кислот	.	до 0,1	менее 0,1	-

² Представленный образец не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по заниженной массовой доле жира, по завышенной массовой доле хлористого натрия, по жирнокислотному составу.

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.