

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
1 октября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 074/п от 1 октября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Сыр мягкий кавказский «Адыгэ». Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество - 45% ТМ "Первый вкус" Упаковано под вакуумом, 6х250 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ 10. 51.40-011-51469499-2017

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 «АШАН» 450022, РБ, г. Уфа, ул. Минигали Губайдуллина д.6 .время отбора: 12:34

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 14 от 25 сентября 2024 г.

Дата отбора: 25.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Группа Компаний "Российское молоко" филиал Челябинский молочный комбинат, г. Челябинск, ул. Тимирязева, 5/Россия, 624130, Свердловская обл., г.Новоуральск, пр.Стройиндустрии, 3

Дата изготовления*: 19.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 03.11.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 25.09.2024 г., 13:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 25.09.2024 г. - 26.09.2024 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 корки не имеет, поверхность ровная, увлажненная, без ослизнения

Запах и вкус - чистый, пряный

Консистенция - нежная, однородная, в меру плотная

Цвет - белый

Ризико-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	55,0-80,0	56,3	+0,2
2.Массовая доля жира, %	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 45,0	45,3	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063-12 п. 7.10	2,0-7,0	2,3	+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	2,58	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-3,0	1,91	+0,40
5.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % от суммы жирных кислот	.	1,0-2,0	1,25	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-3,5	2,93	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % от суммы жирных кислот	.	2,0-4,0	3,37	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % от суммы жирных кислот	.	8,0-13,0	10,67	+2,20
10.С14:1 Миристолеиновая кислота , % от суммы жирных кислот	.	0,6-1,5	1,00	+0,40
11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % от суммы жирных кислот	.	22,0-33,0	25,47	+2,20
12.С16:1 Гексадецениновая кислота (пальмитолеиновая), % от суммы жирных кислот	.	1,5-2,0	1,47	+0,40
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % от суммы жирных кислот	.	9,0-13,0	11,46	+2,20
14.С18:1 Октадецениновая кислота (олеиновая) (сумма изомеров) , % от суммы жирных кислот	.	22,0-32,0	30,12	+2,20
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая) (сумма изомеров) , % от суммы жирных кислот	.	3,0-5,5	3,76	+0,40
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % от суммы жирных кислот	.	до 1,5	0,63	+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 по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Подпись лица, оформившего протокол

Загирова Э.Ф.

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 разделе "документы" - информационные письма.
Протокол № 4 074/п ,стр.2 из 2