

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  
9 августа 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**  
№ 5 693/п от 9 августа 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Сыр фасованный "Король сыров" с ароматом топленого молока, ТМ "Сыробогатов", м.д.ж. в сухом веществе - 40 %, полимерная упаковка, 270 г (5x270 г).

Нормативный документ на продукцию\*: СТО 69547775-004-2014.

Наименование и адрес заказчика: РООЗПП "Форт-Юст" РБ, г. Уфа, ул.50 летия Октября, д.12-58.

Место отбора пробы (образца)\*: гипермаркет "О`Кей" (ТРЦ "Планета") (450096, г. Уфа, ул. Энтузиастов, 20 / ООО "О`Кей" (ИНН: 7826087713, 195112, г. Санкт-Петербург, Заневский просп., д. 65, корп.1, лит.а, пом. 1).

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.2-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)".

Направление № 18-отб2019 от 30 июля 2019 г.

Дата отбора\*: 30.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "ПЕРВАЯ ЛИНИЯ", 620039, Россия, г. Екатеринбург, переулок Никольский, 1/624093, Россия, Свердловская область, г. Верхняя Пышма, ул. Мичурина, д. 7.

Дата изготовления\*: 10.06.2019 г. Срок годности: 120 суток Дата поступления в ИЦ: 30.07.2019 г, 16:50.

Наименование поставщика\*: не указан.

Дата(период) проведения испытания: 30.07.2019 г. - 09.08.2019 г.

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

Дополнительная информация\*: - заполняется по сведениям заказчика, \*\* - нормативы жирно-кислотного состава приведены согласно ГОСТ Р 58340.

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели:**

Внешний вид - корка ровная, тонкая, без повреждений и толстого подкоркового слоя.

Вкус и запах - сырные.

Консистенция - эластичная, слегка ломкая на изгибе, однородная по всей массе.

Рисунок - на разрезе сыр имеет рисунок, состоящий из глазков угловатой формы.

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД**	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 55063	-	41,4	+0,2
2.Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	ГОСТ Р 55063	40,0+-1,6	41,3	+0,8
3.Массовая доля хлористого натрия, %	ГОСТ Р 55063	-	2,1	+0,2
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная), % к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,4 - 4,2	2,23	+0,40
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая), % к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,55	+0,40
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая), % к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,00	+0,40
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,27	+0,40
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая), % к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,62	+0,40
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая), % к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	8,33	+2,20

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

10.C14:1 Миристилеиновая кислота, % к сумме жирных кислот	0,6 - 1,5	0,82	+0,40
11.C16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая), % к сумме жирных кислот	21,0 - 33,0	28,88	+2,20
12.C16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая), % к сумме жирных кислот	1,5 - 2,4	2,28	+0,40
13.C18:0 Октадекановая кислота (стеариновая), % к сумме жирных кислот	8,0 - 13,5	14,57	+2,20
14.C18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая), % к сумме жирных кислот	20,0 - 32,0	28,58	+2,20
15.C18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая), % к сумме жирных кислот	2,2 - 5,0	3,07	+0,40
16.C18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая), % к сумме жирных кислот	до 1,5	0,53	+0,40
17.C 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая), % к сумме жирных кислот	до 0,3	0,12	+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 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.