

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

20 сентября 2024 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 3 914/п от 20 сентября 2024 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж. 5,0%, ТМ "Первый вкус", в пачках, 6х200 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 Творог.ТУ

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», 450095, РБ, г. Уфа, ул. Энтузиастов, д.20, время отбора: 12:52

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 12 от 18 сентября 2024 г.

Дата отбора: 18.09.2024 г.

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

Наименование изготовителя*: АО "Группа Компаний "Российское молоко", РФ, 454091, г. Челябинск, ул. Тимирязева, 5/Россия, 453109, РБ, г.Стерлитамак, ул.Новая,д.44

Дата изготовления*: 16.09.2024 г. /Срок годности/годен до: 26.09.2024 г. Дата поступления в ИЦ: 18.09.2024 г., 14:30 ч.

Наименование поставщика*: -

Дата(период) проведения испытания: 18.09.2024 г. - 19.09.2024 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

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

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

Консистенция и внешний вид - мягкая, мажущаяся с наличием ощутимых 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	16,11	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669- 11 п.7.	не более 230,0	116,6	+3,5
4.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 8.894-2015	не более 75,0	74,6	+0,8

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 31453-2013 Творог.ТУ

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 № 3 914/п ,стр.2 из 2