

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"  
 А.Р. Баянов  
 15 октября 2019 г.

**Протокол лабораторных испытаний**

№ 7 343/п от 15 октября 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики\*: Масло сливочное "Крестьянское" ТМ "Свое Наше", м.д.ж, 72,5%, фасованное в пачки по 180 г, высший сорт, 6x180 г.

Нормативный документ на продукцию\*: ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.11

Место отбора пробы (образца)\*: Сабантуй, супермаркет (450017, г. Уфа, ул. Ахметова, 334)/ООО "Торгмастер"/ООО "УК "Салют" (ИНН: 0273068640, 450027, г.Уфа, Индустриальное шоссе, 41//450105, г. Уфа, ул. Маршала Жукова, д. 10, пом.10)

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 № 38-отб2019 от 08 октября 2019 г.

Дата отбора: 08.10.2019 г.

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

Наименование изготовителя\*: ООО "Сн-Продукт", 450071,Россия, Республика Башкортостан, г.Уфа, ул. 50 лет СССР, д. 39, кор.10 / 452746, Россия, Республика Башкортостан, Благоварский р-н, с.Моисеево, ул.Речная, д.5

Дата изготовления\*: 04.10.2019 г. Срок годности 35 суток Дата поступления в ИЦ: 08.10.2019 г., 15:45

Наименование поставщика\*: Не указан ,договор № не указан, ТТН №не указан

Дата(период) проведения испытания: 08.10.2019 г. - 15.10.2019 г.

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

Дополнительная информация:\* -заполняется по сведениям заказчика

**Результаты испытаний:**

**Органолептические показатели :**

Вкус и запах - выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов

Цвет - светло-желтый, однородный по всей массе.

Консистенция и внешний вид - плотная, пластичная, однородная; поверхность на срезе блестящая

**Физико-химические показатели:**

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля влаги,%	ГОСТ Р 55361	не более 25,0	24,9	+0,3
2.Массовая доля жира,%	ГОСТ Р 55361	не менее 72,5	72,6	+0,7
3.Титруемая кислотность молочной плазмы,Т	ГОСТ Р 55361	не более 26,0	16,0	+1,4
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
4. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32261 ГОСТ 31665 ГОСТ 31663	2,4 - 4,2	3,7	+0,4
5.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,3	+0,4
6.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0-2,0	1,3	+0,4
7.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,8	2,6	+0,4
8.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,4	2,9	+0,4
9.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,0	9,8	+0,7
10.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6-1,5	0,7	+0,4

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

11.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		21,0-33,0	25,6	+1,8
12.С16:1 Гексадеценовая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5-2,4	1,9	+0,4
13.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		8,0-13,5	12,5	+0,9
14.С18:1 Октадеценовая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		20,0-32,0	29,8	+2,1
15.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,2-5,5	3,1	+0,4
16.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	1,4	+0,4
17.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	0,2	+0,4
18.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-
Соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот:				
19.Пальмитиновой (С 16:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 5,8 до 14,5	8,8	-
20.Стеариновой (С 18:0) к лауриновой (С 12:0),-		от 1,9 до 5,9	4,3	-
21.Олеиновой (С 18:1) к миристиновой (С 14:0)		от 1,6 до 3,6	3,1	-
22.Линолевой (С 18:2) к миристиновой (С 14:0),-		от 0,1 до 0,5	0,3	-
23.Суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой,-		от 0,4 до 0,7	0,6	-

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 "Масло сливочное. Технические условия"

Начальник испытательного центра



Ридаль Т.П.