

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
 21 июня 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
 № 4 447/п от 21 июня 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с м.д.ж. 5 % ТМ "Молочный фермер", упаковка - Flow-pack, 200 г., 5x200 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 31453-2013 "Творог. Технические условия"

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

Место отбора пробы (образца)*: гипермаркет "Лента", 450006, г. Уфа, ул. Пархоменко, д. 156, время отбора 11:05 ч.

Нормативный документ на отбор: ГОСТ 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"
 Направление № 6-отб2019 от 17 июня 2019 г. Дата отбора: 17.06.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "УГМЗ", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путевская, д. 1, кор. 5.

Дата изготовления*: 17.06.2019 г.; Срок годности 24.06.2019 г.; Дата поступления в ИЦ: 17.06.2019 г., 16:00 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 17.06.2019 г. - 21.06.2019 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 - без посторонних привкусов и запахов.
Цвет - белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.
Консистенция и внешний вид - мягкая, мажущаяся с наличием частиц молочного белка.

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 жира,%	ГОСТ 5867	не менее 5,0	5,0	+0,3
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ Р 53951	не менее 16,0	17,42	+0,35
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	не более 230	164,3	+3,5
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	не более 75,0	73,1	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915	2,0 - 4,2	3,74	+0,40
6.С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	2,54	+0,40
7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1.0 - 2,0	1,54	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	3,28	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	3,52	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8.0-13.0	10,98	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0.6 - 1.5	0,74	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22.0 - 33.0	26,86	+2,20

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

