

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

Зам. директора

ГКУ «Испытательный центр»

Бакиров Р.И.

7 октября 2021 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 656/п от 7 октября 2021 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог с массовой долей жира 5,0 %, ТМ "Молочный фермер", в пачках по 200 г., 5x200 г.

Нормативный документ на продукцию*: СТО 22667199-005-2019

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: Гипермаркет "Магнит", РБ, г.Уфа, ул.Жукова,30. Время отбора: 09 час43 (мск)

Отбор проб произведен заказчиком

Акт отбора № 10 от 05 октября 2021 г.

Дата отбора: 05.10.2021 г.

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

Наименование изготовителя*: ООО "Уфагормолзавод", 450112, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Путейская, д.1, корп.5

Дата изготовления*: 28.09.2021 г. /Срок годности/годен до: 07.10.2021 г. Дата поступления в ИЦ: 05.10.2021 г., 12:10ч

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 05.10.2021 г. - 07.10.2021 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.

Вкус и запах - 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 полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867-90 п.2	не менее 5,0	6,0	+0,3
2.Массовая доля белка, %	ГОСТ 34454-2018	не менее 12,0	16,24	+0,15
3.Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669-11 п.7	-	91,3	+3,5
4.Массовая доля влаги, %	ГОСТ Р 54668-11 п.7	-	74,3	+0,3
Массовая доля жирной кислоты, % от суммы жирных кислот				
5. 4:0 Бутановая кислота (масляная),% к сумме жирных кислот	ГОСТ 32915-2014	2,0 - 4,2	2,30	+0,40
6. С 6:0 Гексановая кислота (капроновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 3,0	1,74	+0,40

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.

7.С 8:0 Октановая кислота (каприловая),% к сумме жирных кислот		1,0 - 2,0	1,16	+0,40
8.С 10:0 Декановая кислота (каприновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 3,5	2,69	+0,40
9.С 12:0 Додекановая кислота (лауриновая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,0	3,26	+0,40
10.С14:0 Тетрадекановая кислота (миристиновая),% к сумме жирных кислот		8,0 - 13,0	10,96	+2,20
11.С14:1 Миристолеиновая кислота ,% к сумме жирных кислот		0,6 - 1,5	1,01	+0,40
12.С16:0 Гексадекановая кислота (пальмитиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	30,30	+2,20
13.С16:1 Гексадеценивая кислота (пальмитолеиновая),% к сумме жирных кислот		1,5 - 2,0	1,96	+0,40
14.С18:0 Октадекановая кислота (стеариновая),% к сумме жирных кислот		9,0 - 14,0	11,18	+2,20
15.С18:1 Октадеценивая кислота (олеиновая),% к сумме жирных кислот		22,0 - 33,0	25,72	+2,20
16.С18:2 Октадекадиеновая кислота (линолевая),% к сумме жирных кислот		2,0 - 4,5	3,03	+0,40
17.С18:3 Октадекатриеновая кислота (линоленовая),% к сумме жирных кислот		до 1,5	0,77	+0,40
18.С 20:0 Эйкозановая кислота (арахиновая),% к сумме жирных кислот		до 0,3	менее 0,1	-
19.С 22:0 Докозановая кислота (бегеновая),% к сумме жирных кислот		до 0,1	менее 0,1	-

Подпись лица, оформившего протокол



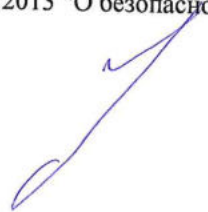
Загирова Э.Ф.

Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

2

Зам. начальника испытательного центра

Медведь О.А.



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.