

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"
Галимзянова Г.Ф. А.Р. Баянов
19 июля 2019 г.

Протокол лабораторных испытаний
№ 5 275/п от 19 июля 2019 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Творог обезжиренный 0,2 % ТМ "Веселый молочник", упаковка - Flow-pack, 180 г., 5x180 г.

Нормативный документ на продукцию*: ТУ10.51.40-150-05268977-2014

Наименование и адрес заказчика: Региональная общественная организация защиты прав потребителей "Форт Юст" Республики Башкортостан, г. Уфа, ул. 50 летия Октября, д.12 - 58.

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 26809.1-2014 "Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты"

Акт отбора № 14-отб2019 от 16 июля 2019 г.

Дата отбора: 16.07.2019 г.

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

Наименование изготовителя*: АО"ВБД",127591, город Москва, Дмитриевское шоссе,108 / 450038, г. Уфа, ул.Интернациональная, д. 129/3

Дата изготовления*: 14.07.2019 г. Срок годности 21.07.2019 г. Дата поступления в ИЦ: 16.07.2019 г., 16:40 ч.

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

Дата(период) проведения испытания: 16.07.2019 г. - 19.07.2019 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 - чистые, кисломолочные, 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		Характеристики ка погрешности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1.Массовая доля жира,%	ГОСТ 5867	не менее 0,2	менее 0,5	-
2.Массовая доля белка ,%	ГОСТ 34454	не менее 12,0	17,06	+0,15
3. Кислотность, °Т	ГОСТ Р 54669	-	145,5	+3,5
4.Массовая доля влаги ,%	ГОСТ Р 54668	-	76,2	+0,3

Подпись лица, оформившего протокол

Галимзянова Г.Ф.

Представленный образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 г. "О безопасности молока и молочной продукции".

Зам. начальника ИЦ



Медведь О.А.